叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 2 个章节

1. 早餐小点心(breakfast Dainties) 000001

2. 早餐小点心(breakfast Dainties) 000002

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

早餐小点心(Breakfast Dainties)

[-] [noʊt] : [ðə; ði] ['tʃæptər] ['taɪt(ə)l] - [ˌmɪsə'leɪniəs] ['brekfəst] ['dɪʃɪz] - [wʌz; wəz]
Transcriber's Note : The chapter title ' MISCELLANEOUS BREAKFAST DISHES ' was
转录员的 笔记 : 这 章 标题 - 各种各样的 早餐 菜肴 - 曾是
[tʃeɪndʒd] [tuː; tə] [mætʃ] [ðə; ði] ['teɪbl] [ʌv; əv] ['kɑːntents] .
changed to match the Table of Contents .
已更改 到 匹配 这 桌子 的 内容 .

转录者注：章节标题"杂项早餐菜肴"已更改为与目录一致。

[ˌaɪ 'tiː][wʌz; wəz][ə'rɪdʒənəli]['taɪtld] ['deɪnti] ['dɪʃɪz] .
It was originally titled DAINTY DISHES .
它 曾是 起初 标题 纤巧 菜肴 .

它最初的标题是《精致菜肴》。

['brekfəst] ['deɪntiz]
BREAKFAST DAINTIES
早餐 精致小点心

早餐小点心

[baɪ]
BY
经过

经过

['tɔməs] [dʒeɪ] . ['mɜːrri]
THOMAS J . MURREY
托马斯 J . 默里

托马斯·J·默里

['ɔːθər] [ʌv; əv] " ['fɪfti] [suːps] , "
Author of " Fifty Soups , "
作者 的 " 五十 汤 , "

《五十种汤》的作者

" ['fɪfti] ['sælədz] , "
" Fifty Salads , "
" 五十 沙拉 , "

《五十道沙拉》

" ['væljuəb(ə)l] ['kʊkɪŋ]
" Valuable Cooking
" 有价值的 烹饪

"有价值的烹饪"

['resəpɪz] , " [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
Recipes , " etc .
食谱 , " ETC .

食谱等等。

['fɔːrmərli] [prə'feʃən(ə)l] ['keɪtərər][ʌv; əv][ðə; ði]
Formerly Professional Caterer of the
以前 专业的 餐饮服务商 的 这

曾任专业餐饮承办人

['æstər] [haʊs] , [nuː] [jɔːk] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
Astor House , New York , etc .
阿斯托 房子 , 新的 约克 , ETC .

纽约阿斯特府等。

" [naʊ] [gʊd] [daɪ'dʒestʃən] [weɪt] [ɑːn] ['æpɪtaɪt]
" Now good digestion wait on appetite
" 现在 好的 消化 等待 在 食欲

现在，良好的消化需要等待食欲。

[ænd; ənd] [helθ] [ɑːn] [bəuθ] . " — ['ʃeɪkspɪr]
And health on both . " — Shakespeare
和 健康 在 两个都 . " — 莎士比亚

愿两人都健康。——莎士比亚

[nuː] [jɔːk]
NEW YORK
新的 约克

纽约

[waɪt] , [stoʊks] , & ['ælən]
WHITE , STOKES , & ALLEN
白色的 , 斯托克斯 , & 艾伦

怀特、斯托克斯和艾伦

['pʌblɪʃərz]
PUBLISHERS
出版商

出版商

['kɑːpiraɪt] , - .
Copyright , 1885 .
版权 , - .

版权所有，1885年。

[ˌdedɪ'keɪʃ(ə)n] .
DEDICATION .
奉献 .

奉献。

[tuː; tə]
To
到

到

[maɪ] [frend] , [fræŋk] [biː] . ['θəːbə] ,
My Friend , Frank B . Thurber ,
我的 朋友 , 坦率 B . 瑟伯 ,

我的朋友，弗兰克·B·瑟伯

[huːz] ['efərts] [tuː; tə] [reɪz] [ðə; ðɪ] ['stændərd] [ʌv; əv]
Whose efforts to raise the standard of
谁 努力 到 增加 这 标准 的

谁为提高标准而努力

['aʊər; ɑːr] [fuːd] ['prɑːdʌkt] [tuː; tə] [ə; eɪ] ['haɪər] ['ɔːrdər]
our food products to a higher order
我们的 食物 产品 到 一个 更高 命令

我们的食品品质更高

[hæv; həv] [bɪn] [ʌn'taɪərɪŋ] , [ðɪs]
have been untiring , this
有 到过 不懈 , 这

一直不知疲倦，这

[ˌʌnprɪ'tenʃəs] [wɜːrk] [ɪz] [moʊst]
unpretentious work is most
朴实无华 工作 是 最多

朴实无华的作品最.....

[rɪ'spektfəli] ['dedɪkeɪtɪd]
respectfully **dedicated**
尊敬 投入的

谨致敬意

[baɪ]
by
经过

经过

[ðə; ði] ['ɔ:θər] .
THE **AUTHOR** **.**
这 作者 .

作者。

['kɑ:ntents] .
CONTENTS **.**
内容 .

内容。

[ri'ma:ks] [ɑ:n] ['brekfəst] ['kʊkəri] .
REMARKS **ON** **BREAKFAST** **COOKERY** **.**
评论 在 早餐 烹饪 .

关于早餐烹饪的几点说明。

[fru:ts] .
FRUITS **.**
水果 .

水果。

['æplz] , [beɪkt] ,
Apples **,** **Baked** **,**
苹果 , 烘焙 ,

烤苹果

[bə'nænəz] ,
Bananas **,**
香蕉 ,

香蕉,

['blæk,beriz] , ['ræz,beri:z] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ,
Blackberries **,** **Raspberries** **,** **etc** **. ,**
黑莓 , 覆盆子 , ETC . ,

黑莓、覆盆子等

['kæntəlu:ps] ,
Cantaloupes **,**
哈密瓜 ,

哈密瓜,

['tʃeri:z] ,
Cherries **,**
樱桃 ,

樱桃,

['kʌrənts] ,
Currants **,**
醋栗 ,

葡萄干,

[fɪgz] [ænd; ənd] [deɪts] ,
Figs **and** **Dates** **,**
无花果 和 日期 ,

无花果和枣子,

[greɪps] ,
Grapes ,
葡萄 ,

葡萄,

['mɛlənz] ,
Melons ,
甜瓜 ,

甜瓜,

['ɔ:rɪndʒɪz] ,
Oranges ,
橙子 ,

橙子,

['pi:tʃɪz] ,
Peaches ,
桃子 ,

桃子,

[perz] ,
Pears ,
梨 ,

梨,

['paɪnæplz] ,
Pineapples ,
菠萝 ,

菠萝,

[plʌmz] ,
Plums ,
李子 ,

李子,

['strɔ:berɪz] ,
Strawberries ,
草莓 ,

草莓,

[ˌmɪsə'leɪniəs] ,
Miscellaneous ,
各种各样的 ,

各种各样的,

[be'vəridʒiz] .
BEVERAGES .
饮料 .

饮料。

['kɔ:fi] ,
Coffee ,
咖啡 ,

咖啡,

" ['æftər] ['dɪnər] " ['kɔ:fi] ,
" **After** **Dinner** " **Coffee** ,
" 后 晚餐 " 咖啡 ,

晚餐后咖啡

['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tər][fɔ:r; fər] ['kɔ:fi] ,
Boiling **Water** **for** **Coffee** ,
沸腾 水 为了 咖啡 ,

煮咖啡用的开水

[tiː] ,
Tea ,
茶 ,

茶，

['koʊkoʊ][ænd; ənd] ['tʃɔːklət] ,
Cocoa **and** **Chocolate** ,
可可 和 巧克力 ,

可可和巧克力

[bred] , [roʊlz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
BREAD , **ROLLS** , **etc** .
面包 , 卷 , ETC .

面包、卷饼等。

[bred] ,
Bread ,
面包 ,

面包，

" [hoʊm] - [meɪd] " [bred] [ænd; ənd][roʊlz] ,
" **Home** **-** **made** **"** **Bread** **and** **Rolls** ,
" 家 - 制成 " 面包 和 卷 ,

自制面包和卷饼

[sɔːlt] ,
Salt ,
盐 ,

盐，

[meɪz] , [ɔːr] ['ɪndiən] [kɔːrn] ,
Maize , **or** **Indian** **Corn** ,
玉米 , 或者 印度 玉米 ,

玉米，或称印第安玉米

[kɔːrn] [bred] ,
Corn **Bread** ,
玉米 面包 ,

玉米面包

[kɔːrn] [miːl] ['kʌstərd] ,
Corn **Meal** **Custard** ,
玉米 一顿饭 蛋奶冻 ,

玉米粉布丁

" ['bɔːstən; 'bɑːstən] [braʊn] [bred] ,
" **Boston** **Brown** **Bread** ,
" 波士顿 棕色的 面包 ,

“波士顿棕面包，

" [meɪz] ['mʌfɪn] ,
" **Maize** **Muffins** ,
" 玉米 松饼 ,

玉米松饼，

['greɪəm] ['mʌfɪn] ,
Graham **Muffins** ,
格雷厄姆 松饼 ,

全麦松饼

['brekfəst] ['bɪskɪt] ,
Breakfast **Biscuit** ,
早餐 饼干 ,

早餐饼干

[mɪlk] [bred] ,
Milk **Bread** **,**
牛奶 面包 ,

牛奶面包

[roʊld] [wiːt] ['bɪskɪt] ,
Rolled **Wheat** **Biscuit** **,**
滚动 小麦 饼干 ,

卷状小麦饼干

[tuː; tə] [test] [ðə; ði]['ʌv(ə)n] ,
To **Test** **the** **Oven** **,**
到 测试 这 烤箱 ,

测试烤箱,

[toʊst] .
TOAST **.**
吐司 .

吐司。

[draɪ] [toʊst] ,
Dry **Toast** **,**
干燥 吐司 ,

干烤面包,

[dɪp] [toʊst] ,
Dip **Toast** **,**
蘸 吐司 ,

蘸酱吐司

[mɪlk] [toʊst] ,
Milk **Toast** **,**
牛奶 吐司 ,

牛奶吐司

['æntʃoʊvi] [toʊst] ,
Anchovy **Toast** **,**
凤尾鱼 吐司 ,

凤尾鱼吐司

[klæm] [toʊst] ,
Clam **Toast** **,**
蛤 吐司 ,

蛤蜊吐司

['mæroʊ] [boʊn] [toʊst] ,
Marrow **Bone** **Toast** **,**
骨髓 骨 吐司 ,

骨髓吐司

['ɔɪstər] [toʊst] ,
Oyster **Toast** **,**
牡蛎 吐司 ,

牡蛎吐司

['sæmən] [toʊst] ,
Salmon **Toast** **,**
三文鱼 吐司 ,

三文鱼吐司

[tʌŋ] [toʊst] ,
Tongue **Toast** **,**
舌头 吐司 ,

烤舌头,

[egz] [ænd; ənd] ['ɔməlɪts] .
EGGS **AND** **OMELETS** **.**
鸡蛋 和 煎蛋卷 .

鸡蛋和煎蛋卷。

[tuː; tə] [test] [egz] ,
To **Test** **Eggs** **,**
到 测试 鸡蛋 ,

检测卵子，

[beɪkt] [egz] ,
Baked **Eggs** **,**
烘焙 鸡蛋 ,

烤鸡蛋

['ɔməlɪts] ,
Omelets **,**
煎蛋卷 ,

煎蛋卷，

[tʃiːz] ['ɑːmlət] ,
Cheese **Omelet** **,**
奶酪 煎蛋卷 ,

奶酪煎蛋卷

['ɑːmlət] [wɪð; wɪθ] [hɜːrb] ,
Omelet **with** **Herbs** **,**
煎蛋卷 和 草药 ,

香草煎蛋卷

['ʌnjən] ['ɑːmlət] ,
Onion **Omelet** **,**
洋葱 煎蛋卷 ,

洋葱煎蛋卷

['ɔɪstər] ['ɑːmlət] ,
Oyster **Omelet** **,**
牡蛎 煎蛋卷 ,

牡蛎煎蛋卷

['ɑːmlət] [ˌeɪ 'juː] [rʌm] ,
Omelette **au** **Rhum** **,**
煎蛋卷 au 朗姆酒 ,

朗姆酒煎蛋卷

['spænɪʃ] ['ɑːmlət] ,
Spanish **Omelet** **,**
西班牙语 煎蛋卷 ,

西班牙煎蛋卷

[swiːt] ['ɑːmlət] ,
Sweet **Omelet** **,**
甜的 煎蛋卷 ,

甜味煎蛋卷

[pə'tetoz] .
POTATOES **.**
土豆 .

土豆。

[pə'tetoz] [ɪn]['dʒen(ə)rəl] ,
Potatoes **in** **General** **,**
土豆 在 一般的 ,

土豆（总体而言）

[bɔɪld] [pə'tetoz] ,
Boiled **Potatoes** **,**
煮沸 土豆 ,

煮土豆

[laɪə'neɪz] [pə'tetoz] ,
Lyonnaise **Potatoes** **,**
里昂 土豆 ,

里昂土豆

[pə'tetoz] [ˌeɪ 'juː][koʊ'ʃɑːn] ,
Potatoes **au** **Cochon** **,**
土豆 au 猪 ,

烤猪肉土豆

[pə'tetoz] [ˌeɪ 'juː]['grætn] ,
Potatoes **au** **Gratin** **,**
土豆 au 焗烤 ,

焗烤土豆

[pə'tetoz] , [soʊ'teɪd] ,
Potatoes **,** **Sautéed** **,**
土豆 , 炒的 ,

炒土豆

[ˌmɪsə'leɪniəs] ['brekfəst] ['dɪʃɪz] .
MISCELLANEOUS **BREAKFAST** **DISHES** **.**
各种各样的 早餐 菜肴 .

各种早餐菜肴。

['ɑːtɪtʃəʊks] ([frentʃ]) ,
Artichokes **(** **French** **)** **,**
洋蓟 (法语) ,

洋蓟（法式）

['ɑːtɪtʃəʊks] ([frentʃ]) , [fraɪd] ,
Artichokes **(** **French** **)** **,** **Fried** **,**
洋蓟 (法语) , 油煎 ,

炸洋蓟（法式）

['tʃɪkɪn] [krəu'kets] ,
Chicken **Croquettes** **,**
鸡 炸丸子 ,

鸡肉丸子

['tʃɪkɪn] , ['devld] ,
Chicken **,** **Devilled** **,**
鸡 , 魔鬼般的 ,

鸡肉，魔鬼的，

['tʃɪkɪn] , [fraɪd] ,
Chicken **,** **Fried** **,**
鸡 , 油煎 ,

炸鸡

[kræbz] , [sɔːft] - [ʃel] ,
Crabs **,** **Soft** **-** **Shell** **,**
螃蟹 , 柔软的 - 壳 ,

软壳蟹

[fɪ'leɪ] [ʌv; əv][soʊl] ; [sɔːs] [tɑːr'tɑːr] ,
Filet **of** **Sole** **;** **Sauce** **Tartare** **,**
菲力牛排 的 唯一 ; 酱 鞑靼牛肉 ,

鳎鱼柳；鞑靼酱

['hæmbɜ:rg] [steɪk] ,
Hamburg **Steak** **,**
汉堡 牛排 ,

汉堡牛排

['hɑ:mɪni] ['frɪtərz] ,
Hominy **Fritters** **,**
玉米粥 油炸饼 ,

玉米粒油炸饼

['kɪdni] , [soʊ'teɪd] ,
Kidney **,** **Sautéed** **,**
肾 , 炒的 ,

腰子，炒

[læm] [tʃɔps] [wɪð; wɪθ] [frentʃ] ['pi:z] ,
Lamb **Chops** **with** **French** **Peas** **,**
羊肉 排骨 和 法语 豌豆 ,

羊排配法国豌豆

[mɪnst] ['tɜ:rki] [wɪð; wɪθ] [poʊtʃt] [egz] ,
Minced **Turkey** **with** **Poached** **Eggs** **,**
剁碎 火鸡 和 偷猎 鸡蛋 ,

碎火鸡肉配水煮蛋

['mʌʃrʊmz] [ɑ:n] [toʊst] ,
Mushrooms **on** **Toast** **,**
蘑菇 在 吐司 ,

蘑菇吐司

['mʌt(ə)n] [tʃɔps] [wɪð; wɪθ] [fraɪd] [tə'meɪtoʊz] ,
Mutton **Chops** **with** **Fried** **Tomatoes** **,**
羊肉 排骨 和 油煎 西红柿 ,

羊排配炸番茄

['ɔɪstər] , [brɔɪld] ,
Oysters **,** **Broiled** **,**
牡蛎 , 烤制 ,

烤牡蛎

[pɔ:rk][ænd; ənd] [bi:nz] ,
Pork **and** **Beans** **,**
猪肉 和 豆子 ,

猪肉豆子

[ri:d] [bɜ:rdz] ,
Reed **Birds** **,**
芦苇 鸟类 ,

芦苇鸟

[sɔ:lt] ['kɑ:dfɪʃ] , [brɔɪld] ,
Salt **Codfish** **,** **Broiled** **,**
盐 鳕鱼 , 烤制 ,

烤盐渍鳕鱼

[sɑ:'di:nz] , [brɔɪld] ,
Sardines **,** **Broiled** **,**
沙丁鱼 , 烤制 ,

烤沙丁鱼

[sɔ:s] [tɑ:r'tɑ:r] ,
Sauce **Tartare** **,**
酱 鞑靼牛肉 ,

塔塔酱

['sɒsɪdʒɪz] ,
Sausages ,
香肠 ,

香肠,

[smelts] , [brɔɪld] ,
Smelts , Broiled ,
胡瓜鱼 , 烤制 ,

烤胡瓜鱼

[smelts] , [fraɪd] ,
Smelts , Fried ,
胡瓜鱼 , 油煎 ,

油炸胡瓜鱼

[skwɑ:bz] ,
Squabs ,
乳鸽 ,

幼鸽

[steɪk] , ['tendərlɔɪn] ; [sɔ:s] [beɪər'neɪz] ,
Steak , Tenderloin ; Sauce Bearnaise ,
牛排 , 里脊肉 ; 酱 贝亚恩斯 ,

牛排，牛里脊；贝亚恩酱，

[steɪk] , ['sɜ:rlɔɪn] ; [sɔ:s] [ˌbɔɹdə'leɪz] ,
Steak , Sirloin ; Sauce Bordelaise ,
牛排 , 西冷牛排 ; 酱 波尔多 ,

牛排、沙朗牛排；波尔多酱，

[tə'meɪtoʊ] [sɔ:s] ,
Tomato Sauce ,
番茄 酱 ,

番茄酱

[traɪp] [wɪð; wɪθ] ['ɔɪstər] ,
Tripe with Oysters ,
肚 和 牡蛎 ,

牛肚配牡蛎

[traɪp] , [laɪə'neɪz] ,
Tripe , Lyonnaise ,
肚 , 里昂 ,

里昂式牛肚

[vi:l] ['kʌtlət] , [sɔ:s] ['rɑ:bərt] ,
Veal Cutlet , Sauce Robert ,
小牛肉 肉排 , 酱 罗伯特 ,

小牛肉排，罗伯特酱汁

[ri'ma:ks] [ɑ:n] ['brekfəst] ['kʊkəri] .
REMARKS ON BREAKFAST COOKERY .
评论 在 早餐 烹饪 .

关于早餐烹饪的几点说明。

" ['dɪnər] [meɪ] [bi:; bi] ['plez(ə)nt] ,
" Dinner may be pleasant ,
" 晚餐 可能 是 令人愉快的 ,

晚餐或许会很愉快，

[soʊ] [meɪ] ['soʊʃ(ə)l] [ti:] ;
So may social tea ;
所以 可能 社会的 茶 ;

社交茶会也是如此；

[bʌt; bət] [jet] [mɪ'θɪŋks] [ðə; ði] ['brekfəst]
But **yet** **methinks** **the** **breakfast**
但 然而 我觉得 这 早餐

但我认为早餐

[ɪz] [best] [ʌv; əv] [ɔ:l] [ðə; ði] [θri:] .
Is **best** **of** **all** **the** **three** **.**
是 最好的 的 全部 这 三 .

三者中最好的。

" [ðə; ði] [ɪm'pɔ:rt(ə)ns] [ʌv; əv] [prɪ'peərɪŋ] [ə; eɪ] [və'raɪəti] [ʌv; əv] ['deɪnti] ['dɪʃɪz] [fɔ:r; fər] [ðə; ði] ['brekfəst]
" **The** **importance** **of** **preparing** **a** **variety** **of** **dainty** **dishes** **for** **the** **breakfast**
" 这 重要性 的 准备 一个 种类 的 纤巧 菜肴 为了 这 早餐
['teɪbl] [ɪz] [bʌt; bət] ['laɪtli] [kən'sɪdərd] [baɪ] ['meni] [hu:] [kæn; kən] [ə'fɔ:rd] ['lʌkʃəriz] ,
table **is** **but** **lightly** **considered** **by** **many** **who** **can** **afford** **luxuries** **,**
桌子 是 但 轻轻 经过考虑的 经过 许多 WHO 能 买得起 奢侈品 ,

"许多有能力享受奢侈品的人却轻视了为早餐桌准备各种精致菜肴的重要性。"

[kwaɪt] [æz; əz] [mʌtʃ] [æz; əz] [baɪ] [ðoʊz] [hu:] ['lɪt(ə)l] [dri:m] [ʌv; əv] [ðə; ði] [dɪ'laɪtf(ə)l] ,
quite **as** **much** **as** **by** **those** **who** **little** **dream** **of** **the** **delightful** **,**
相当 作为 很多 作为 经过 那些 WHO 小的 梦 的 这 愉快 ,

就像那些很少梦想美好事物的人一样，

['pælət] - ['pli:zɪŋ] ['kɔmpaundz] [meɪd] [frʌm; frəm] " [ˌʌnkən'sɪdərd] ['traɪfəlz] .
palate **-** **pleasing** **compounds** **made** **from** **"** **unconsidered** **trifles** **.**
味蕾 - 令人愉悦 化合物 制成 从 " 未经考虑 琐事 .

由"不经意的小事"制成的令人愉悦的化合物。

" [ðə; ði] [dɪ'zaɪər] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['ævərɪdʒ] [mæn] [ɪz] [tu:; tə] [rɪ'meɪn] [ɪn] [bed] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['veri] [læst] ['moʊmənt]
" **The** **desire** **of** **the** **average** **man** **is** **to** **remain** **in** **bed** **until** **the** **very** **last** **moment**
" 这 欲望 的 这 平均的 男人 是 到 保持 在 床 直到 这 非常 最后的 片刻
.
:
.

"普通男人的愿望是一直卧床不起，直到最后一刻。"

[ə; eɪ] ['hɜ:rid] ['brekfəst] [ʌv; əv] [fu:d] [lɔ:ŋ] [kʊkt] [ə'weits] [ðə; ði] [leɪt] ['raɪzər] ,
A **hurried** **breakfast** **of** **food** **long** **cooked** **awaits** **the** **late** **riser** **,**
一个 慌忙 早餐 的 食物 长的 煮熟 等待 这 晚的 立管 ,

为睡懒觉的人准备的，是一份匆匆忙忙、烹制已久的早餐。

[hu:] [wɪl] [nɑ:t] ['mæstɪkeɪt] [ˌaɪ 'ti:] ['prɑ:pərli] [wen] [hi:; hi] ['faɪnəli] [ə'raivz] [æt; ət] [ðə; ði] ['brekfəst] - ['teɪbl]
who **will** **not** **masticate** **it** **properly** **when** **he** **finally** **arrives** **at** **the** **breakfast** **-** **table**
WHO 将要 不是 咀嚼 它 适当地 什么时候 他 最后 到达 在 这 早餐 - 桌子
,
,
,

他好不容易到了餐桌前，却不会好好咀嚼早餐。

[ænd; ənd] [ðə; ði] [best] [ʌv; əv] ['haʊski:pər] [ɪz] [dɪs'kɜ:rɪdʒd] [ænd; ənd] [pri'ventid] [frʌm; frəm] ['evər]
and **the** **best** **of** **housekeepers** **is** **discouraged** **and** **prevented** **from** **ever**
和 这 最好的 的 管家 是 灰心 和 阻止 从 曾经
[ə'temptɪŋ] ['kʌlɪneri] [sə'praiziz] ,
attempting **culinary** **surprises** **,**
尝试 烹饪 惊喜 ,

即使是最优秀的管家也被阻止甚至不被鼓励去尝试烹饪出令人惊喜的菜肴。

[wen] [ðeɪ] [ɑ:r; ər] [nɑ:t] [tu:; tə] [bi:; bi] [ə'pri:ʃieɪtɪd] .
when **they** **are** **not** **to** **be** **appreciated** **.**
什么时候 他们 是 不是 到 是 感谢 .

当它们不被欣赏时。

[ɪn] [ðɪs] [wei] [ʃi:; ʃi][ɪz] ['ɪnəsntli] ['drɪvn] ['ɪntu:][ə; eɪ] [rʌt] [frʌm; frəm] [wɪtʃ] [ˌaɪ 'ti:][ɪz]

In	this	way	she	is	innocently	driven	into	a	rut	from	which	it	is
在	这	方式	她	是	天真地	驱动	进入	一个	发情	从	哪个	它	是

就这样，她不知不觉地陷入了一种困境，而这种困境是.....

['dɪfɪkəlt] [tu:; tə] [ɪ'skeɪp] [wen] [ə'keiʒənz] ['prez(ə)nt] [ðəm'selvz] [fɔ:r; fər] ['ɔ:fərɪŋ] ['nɔvəltiz] .

difficult	to	escape	when	occasions	present	themselves	for	offering	novelties	.
难的	到	逃脱	什么时候	场合	展示	他们自己	为了	提供	新奇	.

当有机会推出新奇产品时，很难逃脱。

[ðə; ði] ['fɑ:loʊɪŋ] ['resəpɪz][ænd; ənd] [ri'mɑ:ks] [wɪl] [bi:; bi] [faʊnd] ['væljuəb(ə)l] [ə'sɪstənts] [tu:; tə] [ðoʊz] [soʊ]

The	following	recipes	and	remarks	will	be	found	valuable	assistants	to	those	so
这	下列的	食谱	和	评论	将要	是	成立	有价值的	助理	到	那些	所以

['sɪtʃueɪtɪd] ,

situated	,
位于	,

以下食谱和说明对身处此境的人来说将极具价值。

[ænd; ənd] [wɪl] ['ɔ:fər] ['meni] ['præktɪk(ə)l] [sə'dʒestʃənz] [ɪn'tendɪd] [tu:; tə] [dɪ'veləp] [ˌɪndʒə'nu:əti][ænd; ənd]

and	will	offer	many	practical	suggestions	intended	to	develop	ingenuity	and
和	将要	提供	许多	实际的	建议	故意的	到	发展	独创性	和

[ˊskilfulnis] [ɪn] [ðɪs] [mʌtʃ] - [nɪ'glektɪd] [bræntʃ] [ʌv; əv] ['kʊkəri] .

skilfulness	in	this	much	-	neglected	branch	of	cookery	.
技巧	在	这	很多	-	被忽视的	分支	的	烹饪	.

并将提供许多实用建议，旨在培养在这个长期被忽视的烹饪分支中的创造力和技巧。

[ə'vɔɪd] ['æskɪŋ] [ðæt] ['ɪnəs(ə)nt] [bʌt; bət]['ɔ:f(ə)n] [ə'nɔɪɪŋ] ['kwestʃən] , " [wʌt] [ʃæl; ʃəl][wi:; wi][hæv; həv]

Avoid	asking	that	innocent	but	often	annoying	question	,	"	What	shall	we	have
避免	问	那	清白的	但	经常	恼人的	问题	,	"	什么	将	我们	有

[fɔ:r; fər] ['brekfəst] ?

for	breakfast	?
为了	早餐	?

避免问那个看似无辜但常常令人恼火的问题："我们早餐吃什么？"

" [rɪ'laɪ][ə'pɑ:n][jʊr; jər] [oʊn] ['ri:sɔ:rsɪz] [ænd; ənd] [ɪn'ventɪvnəs] , [ænd; ənd][ju:; jʊ] [wɪl] [su:n] ['mæstər]

"	Rely	upon	your	own	resources	and	inventiveness	,	and	you	will	soon	master
"	依靠	之上	你的	自己的	资源	和	创造力	,	和	你	将要	很快	掌握

[ðə; ði][ˌsɪtʃu'eɪʃ(ə)n] .

the	situation	.
这	情况	.

"依靠你自己的资源和创造力，你很快就能掌控局面。"

[ðə; ði] ['ævərɪdʒ] ['bɪznəs] [mæn]['dʒen(ə)rəli] [noʊz] [bʌt; bət]['lɪt(ə)l][ʌv; əv] [wʌt] [ɪz][ɔ:r][ɪz][nɑ:t][ɪn]['mɑ:rkɪt]

The	average	business	man	generally	knows	but	little	of	what	is	or	is	not	in	market
这	平均的	商业	男人	一般来说	知道	但	小的	的	什么	是	或者	是	不是	在	市场

,

,

,

一般商人对市场上的产品了解甚少，也不清楚市场上有什么产品或没有什么产品。

[ænd; ənd][hi:; hi][dis'laiks][tu:; tə][hæv; həv][hɪz; ɪz][ˌgæstrə'nɑ:mɪk] ['nɑ:lɪdʒ] ['kɑ:nstəntli] ['ænəlaizd] .

and	he	dislikes	to	have	his	gastronomic	knowledge	constantly	analyzed	.
和	他	不喜欢	到	有	他的	美食	知识	不断地	分析	.

他不喜欢别人不断地分析他的美食知识。

[ʃʊd; ʃəd][jʊr; jər] [də'mestɪk] ['du:tiz] [prɪ'vent] [ju:; jʊ][frʌm; frəm] [ə'keɪʒ(ə)nəli] ['vɪzɪtɪŋ] [ðə; ði]['pʌblɪk]

Should	your	domestic	duties	prevent	you	from	occasionally	visiting	the	public
应该	你的	国内的	职责	防止	你	从	偶尔	访问	这	民众

['mɑ:rkəts, 'mɑ:rkɪts] ,

markets	,
市场	,

如果您因家务繁忙而无法偶尔光顾公共市场，

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] [faʊnd] [ɪk'spiːdiənt] [tuː; tə] [səb'skraɪb] [fɔːr; fər] [ə; eɪ] [rɪ'laɪəb(ə)l] ['nuːzpeɪpər] [ðæt] [meɪks]

it	will	be	found	expedient	to	subscribe	for	a	reliable	newspaper	that	makes
它	将要	是	成立	权宜	到	订阅	为了	一个	可靠的	报纸	那	制作

[ə; eɪ] ['speʃəlti] [ʌv; əv] [rɪ'pɔːrtɪŋ] [ðə; ði] ['leɪtɪst] [ˌgæstrə'nɑːmɪk] [nuːz] .

a	specialty	of	reporting	the	latest	gastronomic	news	.
一个	专业	的	报道	这	最新的	美食	消息	.

订阅一份专门报道最新美食新闻的可靠报纸是明智之举。

[ðɪs] ['kænɑːt] [biː; bi] [ə'kɑːmplɪʃt] [baɪ] [kʊk] - [bʊks] ,

This	cannot	be	accomplished	by	cook	-	books	,
这	不能	是	完成	经过	厨师	-	图书	,

这是烹饪书无法实现的。

['oʊɪŋ] [tuː; tə] [ðə; ði] [ˌflʌktju'eiʃəns] [ɪn] ['praɪsɪz] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['kɑːnstənt] [ə'raɪv(ə)l] [ʌv; əv] " [gʊd] [tʃɪr] "

owing	to	the	fluctuations	in	prices	and	the	constant	arrival	of	"	good	cheer	"
欠款	到	这	波动	在	价格	和	这	持续的	到达	的	"	好的	欢呼	"

[æt; ət] ['siːznz] [wen] [liːst] [ɪk'spektɪd] .

at	seasons	when	least	expected	.
在	季节	什么时候	至少	预期的	.

由于价格波动以及在最意想不到的季节里不断涌现的“喜讯”。

[steɪks] [ænd; ənd] [tʃɔps] [ɑːr; ər] [lʊkt] [ə'pɑːn] [æz; əz] [ðə; ði] [səbs'tænʃlz] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['brekfəst] -

Steaks	and	chops	are	looked	upon	as	the	substantials	of	the	breakfast	-
牛排	和	排骨	是	看起来	之上	作为	这	实质	的	这	早餐	-

['teɪbl] ,

table	,
桌子	,

牛排和猪排被视为早餐桌上的主食。

[bʌt; bət] [wen] [sɜːrvd] [kən'tɪnjuəli] [ðeɪ] [duː] [nɑːt] [gɪv] [ˌsætɪs'fækʃ(ə)n] , [biː; bi] [ðeɪ] ['evər] [soʊ] [gʊd] ,

but	when	served	continually	they	do	not	give	satisfaction	,	be	they	ever	so	good	,
但	什么时候	服务	持续	他们	做	不是	给	满意	,	是	他们	曾经	所以	好的	,

但是，即使它们再好吃，如果一直吃下去也不会让人感到满足。

[ænd; ənd] [ɑːr; ər] [nɑːt] ['duːli] [ə'priːʃieɪtɪd] [ən'les] [intə'spəːst] [ə'keɪʒ(ə)nəli] [wɪð; wɪθ] ['laɪtər] ['dɪʃɪz] .

and	are	not	duly	appreciated	unless	interspersed	occasionally	with	lighter	dishes	.
和	是	不是	正式地	感谢	除非	穿插	偶尔	和	打火机	菜肴	.

只有偶尔搭配一些清淡的菜肴，才能真正体会到它们的美味。

[fruːts] .

FRUITS	.
水果	.

水果。

['æplz] , [beɪkt] . — [piːl] [ænd; ənd] [kɔːr] [sɪks] [lɑːrdʒ] ['saʊər] ['æplz] ; [mɪks] [tə'geðər] [ə; eɪ] [kʌp] [ʌv; əv]

Apples	,	Baked	.	—	Peel	and	core	six	large	sour	apples	;	mix	together	a	cup	of
苹果	,	烘焙	.	—	果皮	和	核	六	大的	酸的	苹果	;	混合	一起	一个	杯子	的

['ʃʊgər] ,

sugar	,
糖	,

烤苹果——将六个大酸苹果去皮去核；将一杯糖、

[hæf] [ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [mɪkst] [graʊnd] [spaɪs] , [ə; eɪ] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ʌv; əv] [sɔːlt] , [tuː]

half	a	teaspoonful	of	mixed	ground	spice	,	a	saltspoonful	of	salt	,	two
一半	一个	一茶匙	的	混合	地面	香料	,	一个	一勺盐	的	盐	,	二

['teɪblˌspuːnfʊl] [ʌv; əv] ['greɪtɪd] ['krækər] [krʌmz] ,

tablespoonfuls	of	grated	cracker	crumbs	,
汤匙	的	磨碎的	饼干	面包屑	,

半茶匙混合香料粉，一茶匙盐，两汤匙磨碎的饼干屑，

[ænd; ənd] [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] [mɪlk] [ɔːr] ['wɔːtər] .

and	two	tablespoonfuls	of	milk	or	water	.
和	二	汤匙	的	牛奶	或者	水	.

以及两汤匙牛奶或水。

[fɪl] [ðə; ði] [kɔːr] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['mɪkstʃər] ; [pʊt] [ðə; ði] ['æplz] [ɪn] [ə; eɪ] [pæn] , [ænd; ənd] [beɪk] ;

Fill	the	core	with	the	mixture	;	put	the	apples	in	a	pan	,	and	bake	;
充满	这	核	和	这	混合物	;	放	这	苹果	在	一个	平底锅	,	和	烤	;

将混合物填入苹果核中；将苹果放入烤盘中烘烤；

[sɜːrv] [ðem; ðəm] [hɑːt] [ɔːr] [koʊld] [wɪð; wɪθ] ['sweitənd] [kriːm] .

serve	them	hot	or	cold	with	sweetened	cream	.
服务	他们	热的	或者	寒冷的	和	加糖	奶油	.

趁热或放凉后佐以甜奶油食用。

[ə; eɪ] ['bɔːrdər] [ʌv; əv] [wɪpt] [kriːm] [ə'raʊnd] [ðə; ði] ['æplz] [meɪ] [biː; bi] ['sʌbstɪtjutɪd] [fɔːr; fər] [ðə; ði]

A	border	of	whipped	cream	around	the	apples	may	be	substituted	for	the
一个	边界	的	鞭打	奶油	大约	这	苹果	可能	是	替代	为了	这

[pleɪn] [kriːm] .

plain	cream	.
清楚的	奶油	.

可以用一圈鲜奶油代替普通的奶油来装饰苹果。

['æplz] [meɪ] [biː; bi] [sɜːrvd] [slaɪst] , ['kʌvərd] [wɪð; wɪθ] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [maɪld] ['lɪkər] [pɔːd]

Apples	may	be	served	sliced	,	covered	with	sugar	and	a	mild	liquor	poured
苹果	可能	是	服务	切片	,	涵盖	和	糖	和	一个	温和的	酒	倾倒

['oʊvər] [ðem; ðəm] ,

over	them	,
超过	他们	,

苹果可以切片，撒上糖，再淋上淡酒。

[ænd; ənd] ['tɑːpt] [ɔːf] [wɪð; wɪθ] [wɪpt] [kriːm] .

and	topped	off	with	whipped	cream	.
和	顶峰	离开	和	鞭打	奶油	.

最后再淋上鲜奶油。

[bə'nænəz] . — [sɪ'lekt] [ʃɔːrt] , [θɪk] , [red] [ɔːr] ['jeloʊ] [bə'nænəz] ; [piːl] [ænd; ənd] [kʌt] [ðem; ðəm] [ɪn]

Bananas	.	—	Select	short	,	thick	,	red	or	yellow	bananas	;	peel	and	cut	them	in
香蕉	.	—	选择	短的	,	厚的	,	红色的	或者	黄色的	香蕉	;	果皮	和	切	他们	在

['kwɔːrtərz] ['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz] ;

quarters	lengthwise	;
四分之一	纵向	;

香蕉——选择短而粗的红色或黄色香蕉；去皮后纵向切成四份；

[sɜːrv] [ɑːn] [ə; eɪ] ['næpkɪn] .

serve	on	a	napkin	.
服务	在	一个	餐巾	.

用餐巾盛装。

['blæk,beriz] , ['ræz,beriːz] , ['wɜːrtlberi] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ,

Blackberries	,	Raspberries	,	Whortleberries	,	etc	.	,
黑莓	,	覆盆子	,	越橘	,	ETC	.	,

黑莓、覆盆子、越橘等

[ɑːr; ər] [tuː] [wel] [noʊn] [tuː; tə] [rɪ'kwaɪər] [ɪn'strʌkʃ(ə)nz] [æz; əz] [tuː; tə] [haʊ] [ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [sɜːrvd] ;

are	too	well	known	to	require	instructions	as	to	how	they	should	be	served	;
是	也	出色地	已知	到	要求	指示	作为	到	如何	他们	应该	是	服务	;

这些菜肴太过常见，无需说明如何食用；

[bʌt; bət] [ə; eɪ] [wɜːrd] [ʌv; əv] ['kɔːʃ(ə)n] [ɪz] ['nesəseri] .

but	a	word	of	caution	is	necessary	.
但	一个	单词	的	警告	是	必要的	.

但有必要提醒一句。

[ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['veri] ['θɜːrəli] [ɪg'zæmɪnd] [bɪ'fɔːr] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [sɜːrvd] ; [ɔːl] [stemz] , [bruːzd]
They should be very thoroughly examined before they are served ; all stems , bruised
他们 应该 是 非常 彻底 检查 前 他们 是 服务 ; 全部 茎 , 瘀伤
['beriz] ,
berries ,
浆果 ,

食用前应仔细检查；去除所有茎部、碰伤的浆果。

[ænd; ənd][ˌʌn'raɪp][fruːt][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [rɪ'muːvd] ,
and unripe fruit should be removed ,
和 生 水果 应该 是 已移除 ,

未成熟的果实应该摘除。

[ænd; ənd][ə; eɪ] ['θɜːroʊ] [sɜːrtʃ] [meɪd] [fɔːr; fər] ['mɪnɪt] ['pɑːrtɪk(ə)lz][ʌv; əv][grɪt][ænd; ənd][fɔːr; fər]
and a thorough search made for minute particles of grit and for
和 一个 彻底 搜索 制成 为了 分钟 颗粒 的 砂砾 和 为了
['ɪnsekts] .
insects .
昆虫 .

仔细搜寻，寻找细小的沙砾和昆虫。

['kæntəluːps] , [ɔːr] [smɔːl] ['mɛlənz] , [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [pleɪst] [ɑːn][aɪs][ðə; ði] [naɪt] [prɪ'siːdɪŋ] [ðer; ðər][juːz]
Cantaloupes , or small melons , should be placed on ice the night preceding their use
哈密瓜 , 或者 小的 甜瓜 , 应该 是 放置 在 冰 这 夜晚 前 他们的 使用
.
.
.

哈密瓜或小甜瓜应该在食用前一晚放在冰上冷藏。

[kʌt] [ɔːr] [slaɪs] [ɔːf] [ðə; ði][tɑːp][ʌv; əv] [iːtʃ] ['melən] ; [rɪ'muːv] [ðə; ði] [siːdz] ,
Cut or slice off the top of each melon ; remove the seeds ,
切 或者 片 离开 这 顶部 的 每个 瓜 ; 消除 这 种子 ,

将每个甜瓜的顶部切掉或切掉；去除瓜瓤和籽。

[ænd; ənd] [rɪ'pleɪs] [ðem; ðəm][wɪð; wɪθ][faɪn][aɪs] ; [rɪ'pleɪs] [ðə; ði]['kʌvərz] , [ænd; ənd][send][tuː; tə]['teɪbl]
and replace them with fine ice ; replace the covers , and send to table
和 代替 他们 和 美好的 冰 ; 代替 这 封面 , 和 发送 到 桌子
['lʊkɪŋ] [æz; əz] [ðoʊ] [ˌʌn'kʌt] .
looking as though uncut .
寻找 作为 尽管 未剪辑版 .

换上细冰；盖上盖子，像没切过一样端上桌。

[ʃʊd; ʃəd] [ðeɪ] [teɪst] [ɪn'sɪpɪd] , [trɪm] [ɔːf][ðə; ði][raɪnd] , [kʌt][ðə; ði] [rɪ'meɪndər] ['ɪntuː] [niːt] ['piːsɪz] ,
Should they taste insipid , trim off the rind , cut the remainder into neat pieces ,
应该 他们 品尝 平淡 , 修剪 离开 这 果皮 , 切 这 余 进入 整洁的 件 ,

如果味道寡淡，就把皮去掉，把剩下的部分切成小块。

[pɔːr] ['oʊvər][ðem; ðəm][ə; eɪ][pleɪn]['sæləd] - ['dresɪŋ] , [ænd; ənd] [ðeɪ] [wɪl] [biː; bi] [faʊnd] [kwaɪt]
pour over them a plain salad - dressing , and they will be found quite
倒 超过 他们 一个 清楚的 沙拉 - 敷料 , 和 他们 将要 是 成立 相当
['pælətəb(ə)l] .
palatable .
可口的 .

淋上简单的沙拉酱，它们就会变得非常美味。

['tʃeriːz] . — [ɪf] [lɑːrdʒ] , [faɪn] - ['lʊkɪŋ] [fruːt] , [sɜːrv] [ðem; ðəm][pleɪn] ; [bʌt; bət] [ðeɪ] [mʌst; məst]
Cherries . — If large , fine - looking fruit , serve them plain ; but they must
樱桃 . — 如果 大的 , 美好的 - 寻找 水果 , 服务 他们 清楚的 ; 但 他们 必须
[biː; bi][koʊld][tuː; tə][biː; bi]['pælətəb(ə)l] .
be cold to be palatable .
是 寒冷的 到 是 可口的 .

樱桃——如果是个头大、品相好的樱桃，可以直接食用；但必须冷藏后才好吃。

[kiːp] [ðem; ðəm][ɑːn][aɪs]['oʊvər] [naɪt] , [ɔːr] [sɜːrv] ['glæsɪz] [ʌv; əv][faɪn] [aɪs][tuː; tə] [iːtʃ] [gest] ,
Keep **them** **on** **ice** **over** **night** **,** **or** **serve** **glasses** **of** **fine** **ice** **to** **each** **guest** **,**
保持 他们 在 冰 超过 夜晚 , 或者 服务 眼镜 的 美好的 冰 到 每个 客人 ,

将它们放在冰上冷藏过夜，或者为每位客人提供盛有精细冰块的杯子。

[wɪð; wɪθ][ðə; ði][fruːt] [ə'reɪndʒd] [ɑːn][tɑːp][ʌv; əv][ˌaɪ 'tiː] .
with **the** **fruit** **arranged** **on** **top** **of** **it** **.**
和 这 水果 安排 在 顶部 的 它 .

水果摆放在上面。

['kʌrənts] . — [lɑːrdʒ] , [faɪn] ['klʌstərz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [sɜːrvd] [ɑːn][ðə; ði][stem] , [ə'reɪndʒd] [ɑːn][ə; eɪ][fruːt]
Currants **.** **—** **Large** **,** **fine** **clusters** **should** **be** **served** **on** **the** **stem** **,** **arranged** **on** **a** **fruit**
醋栗 . — 大的 , 美好的 集群 应该 是 服务 在 这 干 , 安排 在 一个 水果
- [stænd][ə'loʊn] ,
- **stand** **alone** **,**
- 站立 独自的 ,

醋栗——应将大而精致的醋栗连茎一起摆放在水果架上。

[ɔːr][ɪn] ['leər] ['ɔltɝˌneɪtəd] [wɪð; wɪθ] ['mʌlˌberiːz] , ['ræzˌberiːz] , [ɔːr] ['ʌðər] ['siːznəbl] [fruːts] .
or **in** **layers** **alternated** **with** **mulberries** **,** **raspberries** **,** **or** **other** **seasonable** **fruits** **.**
或者 在 层 交替 和 桑葚 , 覆盆子 , 或者 其他 及时 水果 .

或者与桑葚、覆盆子或其他时令水果交替分层放置。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['paʊdərd] ['ʃʊgər] .
Serve **with** **powdered** **sugar** **.**
服务 和 粉末状 糖 .

撒上糖粉即可食用。

[fɪgz] [ænd; ənd] [deɪts] [meɪ] [biː; bi] [sɜːrvd] [æt; ət] ['brekfəst] .
Figs **and** **Dates** **may** **be** **served** **at** **breakfast** **.**
无花果 和 日期 可能 是 服务 在 早餐 .

早餐可以食用无花果和枣。

[greɪps] . — ['mæləgə] , [toʊ'keɪ] , ['hæmbɜːrg] , [ænd; ənd]['sɪmələr] [və'raɪətiz] [ʌv; əv] [greɪps] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi]
Grapes **.** **—** **Malaga** **,** **Tokay** **,** **Hamburg** **,** **and** **similar** **varieties** **of** **grapes** **should** **be**
葡萄 . — 马拉加 , 托凯 , 汉堡 , 和 相似的 品种 的 葡萄 应该 是
[wel] [rɪnst] [ɪn][aɪs] - ['wɔːtər] ,
well **rinsed** **in** **ice** **-** **water** **,**
出色地 冲洗干净 在 冰 - 水 ,

葡萄——马拉加、托凯、汉堡以及类似品种的葡萄应该用冰水彻底冲洗干净。

[ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] [smɔːl] ['bʌntʃɪz] [wɪð; wɪθ][fruːt] ['sɪzərz] .
and **cut** **into** **small** **bunches** **with** **fruit** **scissors** **.**
和 切 进入 小的 成捆 和 水果 剪刀 .

用水果剪刀剪成小束。

[pleɪs] [ɑːn][ə; eɪ] [glæs] [dɪʃ] , [ɔːr] ['dɪʃɪz] [sə'raʊndɪd] [baɪ][faɪn][aɪs] , [ænd; ənd] , [ɪf] ['plentɪf(ə)l] ,
Place **on** **a** **glass** **dish** **,** **or** **dishes** **surrounded** **by** **fine** **ice** **,** **and** **,** **if** **plentiful** **,**
地方 在 一个 玻璃 盘子 , 或者 菜肴 包围 经过 美好的 冰 , 和 , 如果 丰富 ,

放在玻璃盘中，或放在盛有细冰的盘子里，如果冰块充足的话，

[duː][nɑːt][dɪ'vaɪd][ðə; ði] ['klʌstərz] , [bʌt; bət][dreɪn][ðem; ðəm][aʊt][ʌv; əv][aɪs] - ['wɔːtər] .
do **not** **divide** **the** **clusters** **,** **but** **drain** **them** **out** **of** **ice** **-** **water** **.**
做 不是 划分 这 集群 , 但 流走 他们 出去 的 冰 - 水 .

不要将果粒分开，而是将它们从冰水中沥干。

[sɜːrv] [ɑːn][ə; eɪ] ['niːtli] - ['foʊldɪd]['næpkɪn] , [ə; eɪ] [bʌntʃ] [fɔːr; fər] [iːtʃ] [gest] .
Serve **on** **a** **neatly** **-** **folded** **napkin** **,** **a** **bunch** **for** **each** **guest** **.**
服务 在 一个 整齐地 - 折叠 餐巾 , 一个 束 为了 每个 客人 .

将菜肴盛放在叠好的餐巾纸上，每位客人一叠。

['mɛlənz] . — [ðə; ði][best] [wei] [tu:; tə] [i:t] ['mɛlənz][ɪz] [ʌn'kwestʃənəbli] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔ:lt] ;

Melons	.	—	The	best	way	to	eat	melons	is	unquestionably	with	a	little	salt	;
甜瓜	.	—	这	最好的	方式	到	吃	甜瓜	是	毫无疑问	和	一个	小的	盐	;

甜瓜——毫无疑问，吃甜瓜最好的方法是加一点盐；

[ðeɪ] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [kept] ['oʊvər] [naɪt] [ɪn][æn; ən][aɪs] - [bɑ:ks][ænd; ənd] [sɜ:rvd] [æt; ət][ðə; ði] ['fɑ:loʊɪŋ]

they	should	be	kept	over	night	in	an	ice	-	box	and	served	at	the	following
他们	应该	是	保留	超过	夜晚	在	一个	冰	-	盒子	和	服务	在	这	下列的

['brekfəst] ;

breakfast	;
早餐	;

应该将它们放在冰盒里保存过夜，并在第二天早餐时食用；

[bʌt; bət] ['mɛlənz] [ɑ:r; ər] ['veri] [dɪ'septɪv] ; [ðeɪ] [meɪ] [lʊk] [dɪ'lɪʃəs] , [bʌt; bət] ,

but	melons	are	very	deceptive	;	they	may	look	delicious	,	but	,
但	甜瓜	是	非常	欺骗性的	;	他们	可能	看	可口的	,	但	,

但甜瓜非常具有欺骗性；它们看起来很美味，但是，

[frʌm; frəm] ['groʊɪŋ] [ɪn][ɔ:r] [nɪr] [ðə; ði] [seɪm] ['gɑ:rdn] [wer] [skwɔʃiz] [ænd; ənd]['pʌmpkənz, 'pʌmkənz]

from	growing	in	or	near	the	same	garden	where	squashes	and	pumpkins
从	生长	在	或者	靠近	这	相同的	花园	在哪里	南瓜	和	南瓜

[ɑ:r; ər] [reɪzd] ,

are	raised	,
是	提高	,

生长于种植南瓜和西葫芦的同一花园或附近，

[ðeɪ] ['ɔ:f(ə)n] [teɪst] [æz; əz][ɪn'sɪpɪd][æz; əz] [ði:z] ['vedʒtəb(ə)lz] [wʊd] [ɪf] ['i:tn] [rɔ:] .

they	often	taste	as	insipid	as	these	vegetables	would	if	eaten	raw	.
他们	经常	品尝	作为	平淡	作为	这些	蔬菜	会	如果	吃	生的	.

它们尝起来通常和这些蔬菜生吃时一样寡淡无味。

[ɪn] [ðɪs] [keɪs] [ðeɪ] [ɑ:r; ər] [meɪd] ['veri] ['pælətəb(ə)l][baɪ] ['kʌtɪŋ] [ðə; ði]['edəb(ə)l][pɑ:rt]['ɪntu:]['slaɪsɪz] ,

In	this	case	they	are	made	very	palatable	by	cutting	the	edible	part	into	slices	,
在	这	案件	他们	是	制成	非常	可口的	经过	切割	这	食用	部分	进入	切片	,

在这种情况下，将可食用部分切成片状，就能使其变得非常美味。

[ænd; ənd] ['sɜ:rvɪŋ] [ðem; ðəm][wɪð; wɪθ][pleɪn] ['dresɪŋ] [ʌv; əv][ɔɪl] , ['vɪnɪgər] , ['pepər] , [ænd; ənd][sɔ:lt] .

and	serving	them	with	plain	dressing	of	oil	,	vinegar	,	pepper	,	and	salt	.
和	服务	他们	和	清楚的	敷料	的	油	,	醋	,	胡椒	,	和	盐	.

佐以油、醋、胡椒和盐调制的简单调味汁即可食用。

['ɔ:rɪndʒɪz] . — [ʌv; əv][ðə; ði] ['meni] [weɪz] [ʌv; əv] ['sɜ:rvɪŋ] ['ɔ:rɪndʒɪz] , [aɪ][prɪ'fɜ:r][ðem; ðəm] [slaɪst] .

Oranges	.	—	Of	the	many	ways	of	serving	oranges	,	I	prefer	them	sliced	.
橙子	.	—	的	这	许多	方式	的	服务	橙子	,	我	更喜欢	他们	切片	.

橙子——橙子的吃法有很多种，我最喜欢切片食用。

[ɪf] [ɪn] ['sʌmər] , [ki:p] [ðem; ðəm][koʊld][ʌn'tɪl] ['wɑ:ntɪd] .

If	in	summer	,	keep	them	cold	until	wanted	.
如果	在	夏天	,	保持	他们	寒冷的	直到	通缉	.

夏天的话，要冷藏保存，想吃的时候再拿出来。

[rɪ'mu:v] [ɔ:l] [si:dz] , [ænd; ənd] [kʌt] [lɑ:rdʒ]['slaɪsɪz][ɪn] [tu:] .

Remove	all	seeds	,	and	cut	large	slices	in	two	.
消除	全部	种子	,	和	切	大的	切片	在	二	.

去除所有籽，并将大片切成两半。

['mændɜ-ənz][ɑ:r; ər] [sɜ:rvd] [hoʊl] , [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [pi:l] [skɔ:rd] [bʌt; bət][nɑ:t] [rɪ'mu:vd] .

Mandarins	are	served	whole	,	with	the	peel	scored	but	not	removed	.
柑橘	是	服务	所有的	,	和	这	果皮	得分	但	不是	已移除	.

柑橘整颗上桌，果皮划开但不去除。

['piːtʃɪz]	.	—	[ɪf]	[ðə; ði]	['piːtʃɪz]	[ɑːr; ər][lɑːrdʒ][ænd; ənd]	['pɜːrfɪkt]	[duː][nɑːt]	[slaɪs]	[ðem; ðəm]	,	[bʌt; bət]
Peaches	**.**	**—**	**If**	**the**	**peaches**	**are**	**large**	**and**	**perfect**	**do**	**not**	**slice**	**them**	**,**	**but**
桃子	.	—	如果	这	桃子	是	大的	和	完美的	做	不是	片	他们	,	但

[sɜːrv]	[ðem; ðəm]	[hoʊl]	;
serve	**them**	**whole**	**;**
服务	他们	所有的	;

桃子——如果桃子个头大、品相好，不要切片，要整个上桌；

[waɪp]	[ɔːr]	[brʌʃ]	[ɔːf]	[ðə; ði]	['feðəri]	['koʊtɪŋ]	,	[ə'reɪndʒ]	[ðem; ðəm]	['niːtli]	[ɑːn]	[ðə; ði]	[fruːt]	-	[dɪʃ]	,
wipe	**or**	**brush**	**off**	**the**	**feathery**	**coating**	**,**	**arrange**	**them**	**neatly**	**on**	**the**	**fruit**	**-**	**dish**	**,**
擦拭	或者	刷子	离开	这	羽毛状的	涂层	,	安排	他们	整齐地	在	这	水果	-	盘子	,

擦掉或刷掉表面的绒毛，然后将它们整齐地摆放在水果盘上。

[ænd; ənd]	['dekəreɪt]	[ðem; ðəm]	[wɪð; wɪθ]	[freʃ]	[griːn]	[liːvz]	[ænd; ənd]	['flaʊərz]	.
and	**decorate**	**them**	**with**	**fresh**	**green**	**leaves**	**and**	**flowers**	**.**
和	装饰	他们	和	新鲜的	绿色的	树叶	和	花朵	.

并用新鲜的绿叶和鲜花装饰它们。

[slaɪst]	['piːtʃɪz]	[tɜːrn]	[ə; eɪ]	['rʌsti]	[braʊn]	['kʌlər]	[ɪf]	[ə'laʊd]	[tuː; tə]	[stænd]	['æftər]	['kʌtɪŋ]	[ðem; ðəm]	.
Sliced	**peaches**	**turn**	**a**	**rusty**	**brown**	**color**	**if**	**allowed**	**to**	**stand**	**after**	**cutting**	**them**	**.**
切片	桃子	转动	一个	生锈的	棕色的	颜色	如果	允许	到	站立	后	切割	他们	.

桃子切开后如果放置一段时间，会变成锈褐色。

[ʃʊd; ʃəd]	[ðɪs]	[ə'kɜːr]	,	['kʌvər]	[ðem; ðəm]	[wɪð; wɪθ]	[wɪpt]	[kriːm]	['prɑːpərli]	['sweitənd]	.
Should	**this**	**occur**	**,**	**cover**	**them**	**with**	**whipped**	**cream**	**properly**	**sweetened**	**.**
应该	这	发生	,	覆盖	他们	和	鞭打	奶油	适当地	加糖	.

如果出现这种情况，请用适当加糖的鲜奶油覆盖它们。

[perz]	.	—	[faɪn]	-	['fleɪvər]	[perz]	[ʃʊd; ʃəd]	[biː; bi]	[sɜːrvd]	[hoʊl]	;	[ɪn'fɪriər]	[perz]	,	[slaɪst]	[ænd; ənd]
Pears	**.**	**—**	**Fine**	**-**	**flavored**	**pears**	**should**	**be**	**served**	**whole**	**;**	**inferior**	**pears**	**,**	**sliced**	**and**
梨	.	—	美好的	-	调味	梨	应该	是	服务	所有的	;	下	梨	,	切片	和

[dredʒd]	[wɪð; wɪθ]	['ʃʊgər]	;
dredged	**with**	**sugar**	**;**
疏浚	和	糖	;

梨——品质上乘的梨应整颗食用；品质较差的梨，切片后裹上糖；

[ðeɪ]	[ɑːr; ər]	[ək'septəb(ə)l]	[wen]	[mɪkst]	[wɪð; wɪθ]	['ʌðər]	[fruːts]	.
they	**are**	**acceptable**	**when**	**mixed**	**with**	**other**	**fruits**	**.**
他们	是	可接受	什么时候	混合	和	其他	水果	.

与其他水果混合食用是可以接受的。

['paɪnæplz]	[ɑːr; ər]	[best]	[sɜːrvd]	[æz; əz]	[ə; eɪ]	['sæləd]	.
Pineapples	**are**	**best**	**served**	**as**	**a**	**salad**	**.**
菠萝	是	最好的	服务	作为	一个	沙拉	.

菠萝最好做成沙拉。

[per]	[ænd; ənd]	[dɪg]	[aʊt]	[ðə; ði]	[aɪz]	;
Pare	**and**	**dig**	**out**	**the**	**eyes**	**;**
削减	和	挖	出去	这	眼睛	;

削去眼球并挖出；

[teɪk]	[hoʊld]	[ʌv; əv]	[ðə; ði]	[kraʊn]	[ʌv; əv]	[ðə; ði]	[paɪn]	[wɪð; wɪθ]	[ðə; ði]	[left]	[hænd]	;
take	**hold**	**of**	**the**	**crown**	**of**	**the**	**pine**	**with**	**the**	**left**	**hand**	**;**
拿	抓住	的	这	王冠	的	这	松树	和	这	左边	手	;

用左手抓住松树的树冠；

[teɪk]	[ə; eɪ]	[fɔːrk]	[ɪn]	[ðə; ði]	[raɪt]	[hænd]	,	[ænd; ənd]	[wɪð; wɪθ]	[ˌaɪ 'tiː]	[ter; tɪ(ə)r]	[ðə; ði]	[paɪn]	['ɪntuː]	[ʃredz]	,
take	**a**	**fork**	**in**	**the**	**right**	**hand**	**,**	**and**	**with**	**it**	**tear**	**the**	**pine**	**into**	**shreds**	**,**
拿	一个	叉	在	这	正确的	手	,	和	和	它	撕	这	松树	进入	碎屑	,

右手拿叉子，把松木撕成碎片。

[ʌn'tɪl] [ðə; ði] [kɔːr] [ɪz] [riːtʃt] , [wɪtʃ] [θroʊ] [ə'weɪ] .

until	**the**	**core**	**is**	**reached**	**,**	**which**	**throw**	**away**	**.**
直到	这	核	是	达到	,	哪个	扔	离开	.

直到到达核心，然后将其丢弃。

[ə'reɪndʒ] [ðə; ði]['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd] [fruːt] ['laɪtli] [ɪn][ə; eɪ]['kɑːmpoʊt] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪbərəl]['kwɑːntəti][ʌv; əv]

Arrange	**the**	**shredded**	**fruit**	**lightly**	**in**	**a**	**compote**	**,**	**add**	**a**	**liberal**	**quantity**	**of**
安排	这	碎	水果	轻轻	在	一个	果酱	,	添加	一个	自由主义	数量	的

['paʊdərd] ['ʃʊgər] ,

powdered	**sugar**	**,**
粉末状	糖	,

将切碎的水果轻轻铺在果盘中，加入大量的糖粉，

[ə; eɪ] [waɪn] - ['glæsfʊl] [ʌv; əv] , [ænd; ənd][hæf][ə; eɪ] [waɪn] - ['glæsfʊl] [ʌv; əv]['brændi] .

a	**wine**	**-**	**glassful**	**of**	**Curaçoa**	**,**	**and**	**half**	**a**	**wine**	**-**	**glassful**	**of**	**brandy**	**.**
一个	葡萄酒	-	满杯	的	库拉索	,	和	一半	一个	葡萄酒	-	满杯	的	白兰地	.

一杯库拉索酒，半杯白兰地。

['ɔːltərnət] ['leər] [ʌv; əv]['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd]['paɪnæp(ə)l][ænd; ənd] [freʃ] ['kəukə,nʌt] [sɜːrvd] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]

Alternate	**layers**	**of**	**shredded**	**pineapple**	**and**	**fresh**	**cocoanut**	**served**	**with**	**a**
备用	层	的	碎	菠萝	和	新鲜的	椰子	服务	和	一个

[sɔːs] [ʌv; əv] ['ɔrɪndʒ] [dʒuːs] ,

sauce	**of**	**orange**	**juice**	**,**
酱	的	橙子	汁	,

菠萝丝和新鲜椰丝交替铺层，佐以橙汁酱汁。

['siːznd] [wɪð; wɪθ] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['lɪkərz] , [ɪz] ['eksələnt] .

seasoned	**with**	**sugar**	**and**	**liquors**	**,**	**is**	**excellent**	**.**
经验丰富的	和	糖	和	酒	,	是	出色的	.

用糖和酒调味后，味道极佳。

[plʌmz] [ɑːr; ər] [tuː] ['ɔːf(ə)n] [pɪkt] [bɪ'fɔːr] [ðeɪ] [ɑːr; ər][kwaɪt] [raɪp] ,

Plums	**are**	**too**	**often**	**picked**	**before**	**they**	**are**	**quite**	**ripe**	**,**
李子	是	也	经常	挑选	前	他们	是	相当	成熟	,

李子常常在完全成熟之前就被采摘了。

[wɪtʃ] [prɪ'vɛnts, priː'vɛnts][ðem; ðəm][frʌm; frəm] [bɪ'kʌmɪŋ] ['pɑːpjələr][æz; əz][ə; eɪ] ['brekfəst] [fruːt] ; [ðɪs]

which	**prevents**	**them**	**from**	**becoming**	**popular**	**as**	**a**	**breakfast**	**fruit**	**;**	**this**
哪个	阻止	他们	从	成为	受欢迎的	作为	一个	早餐	水果	;	这

[ɪz] [truː] [ʌv; əv]['eɪprɪkɒts]['ɔːlsoʊ] .

is	**true**	**of**	**Apricots**	**also**	**.**
是	真的	的	杏子	还	.

这使得它们难以成为受欢迎的早餐水果；杏子也是如此。

['strɔːberɪz] [ɑːr; ər]['ɔːf(ə)n] [əb'dʒekʃənəbl] , ['oʊɪŋ] [tuː; tə][grɪt] ; [wɑːʃ] , [ɔːr]['ræðər] [rɪns] [ðem; ðəm]

Strawberries	**are**	**often**	**objectionable**	**,**	**owing**	**to**	**grit**	**;**	**wash**	**,**	**or**	**rather**	**rinse**	**them**
草莓	是	经常	令人反感的	,	欠款	到	砂砾	;	洗	,	或者	相当	冲洗	他们

[ɪn]['wɔːtər] ,

in	**water**	**,**
在	水	,

草莓常常因为含有沙粒而令人反感；最好清洗一下，或者更确切地说，用水冲洗干净。

[dreɪn] [ɑːn][ə; eɪ]['næpkɪn] , [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [və'nɪlə] - ['fleɪvər] [wɪpt] [kriːm] [fɔːr; fər][ə; eɪ]

drain	**on**	**a**	**napkin**	**,**	**and**	**serve**	**with**	**vanilla**	**-**	**flavored**	**whipped**	**cream**	**for**	**a**
流走	在	一个	餐巾	,	和	服务	和	香草	-	调味	鞭打	奶油	为了	一个

[tʃeɪndʒ] .

change	**.**
改变	.

用纸巾吸干多余的汁，换换口味，可以搭配香草味的鲜奶油一起食用。

['nɪrli] [ɔ:l]['trɑ:pɪk(ə)l] [fru:ts] [ðæt] [ɑ:r; ər] [ɪm'pɔ:rtɪd] [ɑ:r; ər] ['eksələnt] ['brekfəst] [fru:ts] , [sʌtʃ] [æz; əz]

Nearly	**all**	**tropical**	**fruits**	**that**	**are**	**imported**	**are**	**excellent**	**breakfast**	**fruits**	**,**	**such**	**as**
几乎	全部	热带	水果	那	是	进口	是	出色的	早餐	水果	,	这样的	作为

[ðə; ði]['ælɪgeɪtər] [per] ,

the	**alligator**	**pear**	**,**
这	鳄鱼	梨	,

几乎所有进口的热带水果都是极好的早餐水果，例如鳄梨。

[lə'tʃoʊsə] ['prɪkli] [per] , ['pɑ:mɪgrænɪt] , ['trɑ:pɪk(ə)l]['mæŋgoʊ] , [ænd; ənd] ['meni] ['ʌðər] .

Lechosa	**prickly**	**pear**	**,**	**pomegranate**	**,**	**tropical**	**mango**	**,**	**and**	**many**	**others**	**.**
lechosa	带刺的	梨	,	石榴	,	热带	芒果	,	和	许多	其他的	.

仙人掌果、石榴、热带芒果等等。

[be'vəridʒiz] .

BEVERAGES	**.**
饮料	.

饮料。

['kɔ:fi] . — [ðə; ði] ['kɔ:fi] - [tri:] [ɪz][ə; eɪ] [mʌtʃ] - [bræntʃt] [tri:] [ʌv; əv][ðə; ði] [sɪŋ'koʊnə] ['fæməli] , [nɑ:t]

Coffee	**.**	**—**	**The**	**coffee**	**-**	**tree**	**is**	**a**	**much**	**-**	**branched**	**tree**	**of**	**the**	**cinchona**	**family**	**,**	**not**
咖啡	.	—	这	咖啡	-	树	是	一个	很多	-	分支	树	的	这	金鸡纳树皮	家庭	,	不是

[ɪk'si:dɪŋ] ['twenti] [fi:t] [ɪn] [haɪt] ,

exceeding	**twenty**	**feet**	**in**	**height**	**,**
超过	二十	脚	在	高度	,

咖啡树——咖啡树是金鸡纳科的一种多枝乔木，高度不超过20英尺。

[ænd; ənd] [mʌtʃ] [rɪ'zemblɪŋ] [ə; eɪ] ['tʃeri] - [tri:] .

and	**much**	**resembling**	**a**	**cherry**	**-**	**tree**	**.**
和	很多	类似	一个	樱桃	-	树	.

而且很像樱桃树。

[ɪts] [peɪl] [gri:n] [li:vz] [ɑ:r; ər] [ə'baʊt] [sɪks] [ɪntʃɪz] [ɪn][leŋkθ; leŋθ] .

Its	**pale**	**green**	**leaves**	**are**	**about**	**six**	**inches**	**in**	**length**	**.**
它是	苍白	绿色的	树叶	是	关于	六	英寸	在	长度	.

它的浅绿色叶子长约六英寸。

[ðə; ði] ['flaʊərz] [ɑ:r; ər][ɪn] ['klʌstərz] [ɪn][ðə; ði]['æksɪl][ʌv; əv][ðə; ði] [li:vz] , [ɑ:r; ər] [waɪt] [ɪn]['kʌlər] ,

The	**flowers**	**are**	**in**	**clusters**	**in**	**the**	**axils**	**of**	**the**	**leaves**	**,**	**are**	**white**	**in**	**color**	**,**
这	花朵	是	在	集群	在	这	腋窝	的	这	树叶	,	是	白色的	在	颜色	,

花朵簇生于叶腋，呈白色。

[rɪ'zemblɪŋ] ['ɔrɪndʒ] - [tri:] ['flaʊərz] , [ænd; ənd] [pər'fju:m] [ðə; ði] [er] .

resembling	**orange**	**-**	**tree**	**flowers**	**,**	**and**	**perfume**	**the**	**air**	**.**
类似	橙子	-	树	花朵	,	和	香水	这	空气	.

形似橘树花，散发香气。

[ðə; ði] [fru:t] [ɑ:n] ['raɪpənɪŋ] [tɜ:rnz] [frʌm; frəm] [gri:n] [tu:; tə] [red] ,

The	**fruit**	**on**	**ripening**	**turns**	**from**	**green**	**to**	**red**	**,**
这	水果	在	成熟	转弯	从	绿色的	到	红色的	,

果实成熟后会由绿色变为红色。

[ænd; ənd][ɪz][ə'baʊt][ðə; ði][saɪz][ʌv; əv][ə; eɪ] ['tʃeri] [ɔ:r] ['krænberi] ,

and	**is**	**about**	**the**	**size**	**of**	**a**	**cherry**	**or**	**cranberry**	**,**
和	是	关于	这	尺寸	的	一个	樱桃	或者	蔓越莓	,

大小和樱桃或蔓越莓差不多。

[i:tʃ] [kən'teɪnɪŋ] [tu:] [si:dz] ['kloʊsli] [ju'naɪtɪd][baɪ][ðer; ðər][flæt] [saɪdz] .

each	**containing**	**two**	**seeds**	**closely**	**united**	**by**	**their**	**flat**	**sides**	**.**
每个	包含	二	种子	密切	团结的	经过	他们的	平坦的	侧面	.

每个容器内含两粒种子，种子扁平的侧面紧密相连。

[ðiːz] ['biːɪŋ] [rɪ'muːvd] [ænd; ənd] ['sepəreɪtɪd] , [bɪ'kʌm] [ðə; ði] ['kɔːfi] [ʌv; əv] ['kɑːmɜːrs] .

These	being	removed	and	separated	,	become	the	coffee	of	commerce	.
这些	存在	已移除	和	分开	,	变得	这	咖啡	的	商业	.

这些物质被去除和分离后，就成了市售的咖啡。

" [haʊ] [tuː; tə] [meɪk] [gʊd] ['kɔːfi] " [ɪz][ðə; ði] [greɪt] ['prɑːbləm][ʌv; əv] [də'mestɪk] [laɪf] .

"	How	to	make	good	coffee	"	is	the	great	problem	of	domestic	life	.
"	如何	到	制作	好的	咖啡	"	是	这	伟大的	问题	的	国内的	生活	.

如何煮出好咖啡是家庭生活的一大难题。

[teɪsts] ['nætʃ(ə)rəli] ['dɪfər] , [ænd; ənd][sʌm; səm] [prɪ'fɜːr] [ə; eɪ] ['kwɑːntəti] [ʌv; əv] ['tʃɪkəri] ,

Tastes	naturally	differ	,	and	some	prefer	a	quantity	of	chicory	,
口味	自然	不同	,	和	一些	更喜欢	一个	数量	的	菊苣	,

口味自然因人而异，有些人喜欢吃适量的菊苣。

[waɪl] [tuː; tə] ['ʌðər] [ðə; ði] ['veri] [neɪm] [ʌv; əv] [ðɪs] [moʊst] ['hoʊlsəm] [plænt] ([bʌt; bət] [kiːp] [ˌaɪ 'tiː] [aʊt]

while	to	others	the	very	name	of	this	most	wholesome	plant	(	but	keep	it	out
尽管	到	其他的	这	非常	姓名	的	这	最多	健康	植物	(	但	保持	它	出去

[ʌv; əv] ['kɔːfi]) [wɪl] [prə'duːs] ['nɔːziə] .

of	coffee	)	will	produce	nausea	.
的	咖啡	)	将要	生产	恶心	.

而对于另一些人来说，这种最有益健康的植物（但不要把它加到咖啡里）的名字本身就会引起恶心。

['pɜːrtʃəs] ['kɔːfi] [frʌm; frəm][lɑːrdʒ] ['diːlɜ-z] [huː] [roʊst] [ˌaɪ 'tiː] ['deɪli] .

Purchase	coffee	from	large	dealers	who	roast	it	daily	.
购买	咖啡	从	大的	经销商	WHO	烤	它	日常的	.

从每天烘焙咖啡的大型经销商处购买咖啡。

[hæv; həv][ˌaɪ 'tiː] [graʊnd] ['mɑːdərətli] [faɪn] , [ænd; ənd][duː][nɑːt] ['pɜːrtʃəs] [lɑːrdʒ] ['kwɑːntətiz] [æt; ət][ə; eɪ]

Have	it	ground	moderately	fine	,	and	do	not	purchase	large	quantities	at	a
有	它	地面	中等程度	美好的	,	和	做	不是	购买	大的	数量	在	一个

[taɪm] .

time	.
时间	.

磨成中等细度，并且不要一次购买大量。

[æt; ət][hoʊm] [kiːp] [ðə; ði] ['kɔːfi] [ɪn] [er] - [taɪt] ['dʒɑːrz][ɔːr][kænz] [wen] [nɑːt][ɪn][juːz] .

At	home	keep	the	coffee	in	air	-	tight	jars	or	cans	when	not	in	use	.
在	家	保持	这	咖啡	在	空气	-	紧的	罐子	或者	罐头	什么时候	不是	在	使用	.

在家不使用咖啡时，请将其保存在密封的罐子或瓶子中。

[ðə; ði][oʊld] - ['fæʃnd] ['kɔːfi] - [pɑːt][hæz; həz] [mʌtʃ] [tuː; tə] [ˌrekə'mend] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd][ðə; ði]

The	old	-	fashioned	coffee	-	pot	has	much	to	recommend	it	,	and	the
这	老的	-	造型	咖啡	-	锅	有	很多	到	推荐	它	,	和	这

['oʊnli]['pɑːsəb(ə)l][əb'dʒekʃ(ə)n]

only	possible	objection
仅有的	可能的	异议

老式咖啡壶有很多优点，唯一可能的缺点是.....

[tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [meɪks] [ə; eɪ] ['klaʊdi] ['bevərɪdʒ] .

to	it	is	that	it	makes	a	cloudy	beverage	.
到	它	是	那	它	制作	一个	多云	饮料	.

这样做会使饮料变得浑浊。

[ðoʊz] [huː] [faɪnd] [ðɪs] [əb'dʒekʃənəbl] [ʃʊd; ʃəd] [juːz] [wʌn][ʌv; əv][ðə; ði] ['meni] ['pætntɪd] ['mɑːdərn] ['fɪltərz]

Those	who	find	this	objectionable	should	use	one	of	the	many	patented	modern	filters
那些	WHO	寻找	这	令人反感的	应该	使用	一	的	这	许多	专利	现代的	过滤器

.

:
.

对此感到反感的人应该使用众多已获专利的现代过滤器之一。

[wen] [ðə; ði] ['kɔːfi] [ɪz] ['faɪnli] [graʊnd] [ðiːz] ['fɪltər] - [pɔts][ɑːr; ər][ðə; ði][best][tuː; tə][juːz] .

When	the	coffee	is	finely	ground	these	filter	-	pots	are	the	best	to	use	.
什么时候	这	咖啡	是	精细地	地面	这些	筛选	-	锅	是	这	最好的	到	使用	.

当咖啡粉磨得很细时，这些滤壶是最佳选择。

[pʊt] [θriː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['faɪnli] - [graʊnd] ['kɔːfi] [ɪn][ðə; ði][tɑːp] [kəm'pɑːrtmənt] [ʌv; əv][ðə; ði] ['kɔːfi] -

Put	three	ounces	of	finely	-	ground	coffee	in	the	top	compartment	of	the	coffee	-
放	三	盎司	的	精细地	-	地面	咖啡	在	这	顶部	隔间	的	这	咖啡	-

[pɑːt] ;

pot	;
锅	;

在咖啡壶上层隔间放入三盎司细磨咖啡粉；

[pɔːr] [ə; eɪ][kwɔːrt][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər]['oʊvər][ˌaɪ 'tiː] ; [let][ˌaɪ 'tiː]['fɪltər] [θruː] ;

pour	a	quart	of	boiling	water	over	it	;	let	it	filter	through	;
倒	一个	夸脱	的	沸腾	水	超过	它	;	让	它	筛选	通过	;

往里面倒一夸脱沸水；让它过滤；

[ˌeɪ diː 'diː][hæf][ə; eɪ][paɪnt] [mɔːr] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] ; [let][ˌaɪ 'tiː]['fɪltər] [θruː] ,

add	half	a	pint	more	of	boiling	water	;	let	it	filter	through	,
添加	一半	一个	品脱	更多的	的	沸腾	水	;	让	它	筛选	通过	,

再加入半品脱沸水；让其过滤。

[ænd; ənd] [pɔːr] [ˌaɪ 'tiː][aʊt]['ɪntuː][ə; eɪ][hɑːt] ['meʒər] , [ænd; ənd] [pɔːr] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ðə; ði]['fɪltər] [ə'gen]

and	pour	it	out	into	a	hot	measure	,	and	pour	it	through	the	filter	again
和	倒	它	出去	进入	一个	热的	措施	,	和	倒	它	通过	这	筛选	再次

.

:
.

然后将滤液倒入热量杯中，再通过过滤器过滤一次。

[let] [ˌaɪ 'tiː][stænd][ə; eɪ]['moʊmənt][ɑːn][ðə; ði][reɪndʒ] , [ænd; ənd][juː; jʊ][hæv; həv] ['kɔːfi] [æz; əz] [klɪr]

Let	it	stand	a	moment	on	the	range	,	and	you	have	coffee	as	clear
让	它	站立	一个	片刻	在	这	范围	,	和	你	有	咖啡	作为	清除

[æz; əz][waɪn] ;

as	wine	;
作为	葡萄酒	;

让它在炉子上静置片刻，你就能得到像葡萄酒一样清澈的咖啡；

[bʌt; bət] [ən'les] [jʊr; jər][pɑːt] , ['meʒər] , [ænd; ənd][ðə; ði]['wɔːtər][ɑːr; ər] ['veri] [hɑːt] ,

but	unless	your	pot	,	measure	,	and	the	water	are	very	hot	,
但	除非	你的	锅	,	措施	,	和	这	水	是	非常	热的	,

但除非你的锅、量杯和水都非常热，

[ðə; ði] ['kɔːfi] [wɪl] [teɪst] [æz; əz] [ðoʊ] [ˌaɪ 'tiː][hæd; həd] [bɪ'kʌm] [koʊld][ænd; ənd] [ðen] " [wɔːmd]

the	coffee	will	taste	as	though	it	had	become	cold	and	then	"	warmed
这	咖啡	将要	品尝	作为	尽管	它	有	变得	寒冷的	和	然后	"	温暖

['oʊvər] .

over	.
超过	.

咖啡尝起来就像是先凉了，然后又"重新加热"过一样。

" [noʊ] [egz] [ɔːr] ['ʌðər] ['fɔːrən] ['sʌbstənsiz] [ɑːr; ər] [juːst] [tuː; tə] [klɪr] [ɔːr]['set(ə)l][ðə; ði] ['kɔːfi] .

"	No	eggs	or	other	foreign	substances	are	used	to	clear	or	settle	the	coffee	.
"	不	鸡蛋	或者	其他	外国的	物质	是	用过的	到	清除	或者	定居	这	咖啡	.

"不使用鸡蛋或其他异物来澄清或沉淀咖啡。"

[æz; əz][aɪ][duː][nɑːt]['ɑːbdʒekt][tuː; tə][ə; eɪ]['sedəmənt][ɪn][maɪ][kʌp] , [aɪ][juːz][ðə; ði][oʊld] - ['fæʃnd]

As	I	do	not	object	to	a	sediment	in	my	cup	,	I	use	the	old	-	fashioned
作为	我	做	不是	目的	到	一个	沉淀	在	我的	杯子	,	我	使用	这	老的	-	造型

['kɔːfi] - [pɑːt] .

coffee	-	pot	.
咖啡	-	锅	.

由于我不介意杯子里有沉淀物，所以我使用老式的咖啡壶。

[aɪ][fɜːrst] [hiːt] [ðə; ði][pɑːt] , [ænd; ənd][pʊt][ðə; ði] ['kɔːfi] ['ɪntuː][ə; eɪ] [luːs] ['mʌzlɪn][bæg] ,

I	first	heat	the	pot	,	and	put	the	coffee	into	a	loose	muslin	bag	,
我	第一的	热	这	锅	,	和	放	这	咖啡	进入	一个	松动的	细棉布	包	,

我先将咖啡壶烧热，然后将咖啡装入一个宽松的棉布袋中。

[ænd; ənd] [pɔːr] [ə; eɪ][kwɔːrt][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər]['oʊvər] ['evri] [θriː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['kɔːfi] .

and	pour	a	quart	of	boiling	water	over	every	three	ounces	of	coffee	.
和	倒	一个	夸脱	的	沸腾	水	超过	每一个	三	盎司	的	咖啡	.

每三盎司咖啡倒入一夸脱沸水。

[aɪ][let][ˌaɪ 'tiː][bɔɪl] , [ɔːr]['ræðər] [kʌm] [tuː; tə][ə; eɪ] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt][ə; eɪ]['moʊmənt] ;

I	let	it	boil	,	or	rather	come	to	a	boiling	point	a	moment	;
我	让	它	熬	,	或者	相当	来	到	一个	沸腾	观点	一个	片刻	;

我让它沸腾一会儿，或者更确切地说，让它沸腾一会儿；

[ðen] [let][ˌaɪ 'tiː][stænd][tuː; tə]['set(ə)l] .

then	let	it	stand	to	settle	.
然后	让	它	站立	到	定居	.

然后让它静置沉淀。

[ʃʊd; ʃəd][ˌaɪ 'tiː][nɑːt][duː][soʊ]['ræpɪdli] [ɪ'nʌf] ,

Should	it	not	do	so	rapidly	enough	,
应该	它	不是	做	所以	快速	足够的	,

如果速度不够快，

[aɪ] [pɔːr] [ə; eɪ] [fjuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv][koʊld]['wɔːtər] [raʊnd] [ðə; ði][ˌɪn'saɪd] [edʒ] [ʌv; əv][ðə; ði] ['kɔːfi] -

I	pour	a	few	tablespoonfuls	of	cold	water	round	the	inside	edge	of	the	coffee	-
我	倒	一个	很少	汤匙	的	寒冷的	水	圆形的	这	里面	边缘	的	这	咖啡	-

[pɑːt] .

pot	.
锅	.

我在咖啡壶内壁边缘倒了几汤匙冷水。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][əd'vaɪzəb(ə)l][tuː; tə][taɪ][ə; eɪ] [θred] [tuː; tə][ðə; ði][bæg] , [wɪð; wɪθ]

It	is	advisable	to	tie	a	thread	to	the	bag	,	with
它	是	建议	到	领带	一个	线	到	这	包	,	和

建议在袋子上系一根线，

[wɪtʃ] [ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] [drɔːn] [aʊt][ʌv; əv][ðə; ði] ['kɔːfi] , [ɪf] [dɪ'zaɪrd] .

which	it	may	be	drawn	out	of	the	coffee	,	if	desired	.
哪个	它	可能	是	绘制	出去	的	这	咖啡	,	如果	想要的	.

如果需要，可以从咖啡中提取出来。

[naʊ] , [hiːt] [ðə; ði] ['kɔːfi] [kʌp] ; [fɪl] [ˌaɪ 'tiː][wʌn][θɜːrd] [fʊl] [ʌv; əv][hɑːt] , [bʌt; bət][nɑːt] [bɔɪld] ,

Now	,	heat	the	coffee	cup	;	fill	it	one	third	full	of	hot	,	but	not	boiled	,
现在	,	热	这	咖啡	杯子	;	充满	它	一	第三	满的	的	热的	,	但	不是	煮沸	,

现在，加热咖啡杯；倒入三分之一杯热的，但不要倒入沸腾的咖啡。

[kriːm] ; [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['kɔːfi] , [ænd; ənd] [sɜːrv] .

cream	;	then	add	the	coffee	,	and	serve	.
奶油	;	然后	添加	这	咖啡	,	和	服务	.

加入奶油；然后加入咖啡，即可享用。

[wʌn] [wɜːrd] [æz; əz] [tuː; tə] [egz] [juːst] [ɪn] ['meɪkɪŋ] ['kɔːfi] .

One	word	as	to	eggs	used	in	making	coffee	.
一	单词	作为	到	鸡蛋	用过的	在	制作	咖啡	.

用一句话概括制作咖啡时使用的鸡蛋。

[aɪ] [æd'mɪt] [ðæt] [ə; eɪ] ['dɪfrənt] ['fleɪvər] [ɪz] [prə'duːst] [wen] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [juːst] ;

I	admit	that	a	different	flavor	is	produced	when	they	are	used	;
我	承认	那	一个	不同的	味道	是	生产	什么时候	他们	是	用过的	;

我承认，使用它们会产生不同的味道；

[bʌt; bət] [ðə; ði] [æl'bjuːmən] [ʌv; əv] [ðə; ði] [egz] ['kʌvərz] [ðə; ði] ['kɔːfi] [greɪnz] , [ænd; ənd] [kəʊ'ægjəˌleɪts] ,

but	the	albumen	of	the	eggs	covers	the	coffee	grains	,	and	coagulates	,
但	这	蛋白	的	这	鸡蛋	封面	这	咖啡	谷物	,	和	凝结物	,

但是蛋清会包裹住咖啡豆，并凝固。

[pri'ventɪŋ] [ðə; ði] [ɪ'skeɪp] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['prɑːpərtiz] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['kɔːfi] ,

preventing	the	escape	of	the	properties	of	the	coffee	,
预防	这	逃脱	的	这	特性	的	这	咖啡	,

防止咖啡成分的流失，

[ænd; ənd] [kəm'pelɪŋ] [wʌn] [tuː; tə] [juːz] ['nɪrli] ['dʌb(ə)l] [ðə; ði] ['kwɑːntəti] [ʌv; əv] ['kɔːfi] [tuː; tə] [prə'duːs]

and	compelling	one	to	use	nearly	double	the	quantity	of	coffee	to	produce
和	引人注目的	一	到	使用	几乎	双倍的	这	数量	的	咖啡	到	生产

[ðə; ði] [seɪm] [rɪ'zʌlt] [æz; əz] [wen] [egz] [ɑːr; ər] [nɑːt] [juːst] .

the	same	result	as	when	eggs	are	not	used	.
这	相同的	结果	作为	什么时候	鸡蛋	是	不是	用过的	.

这样一来，人们就需要使用几乎两倍于不使用鸡蛋时的咖啡量才能达到相同的效果。

[pjʊr] ['dʒɑːvə] , [ɪf] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [haɪ] ['ɔːrdər] ,

Pure	Java	,	if	of	a	high	order	,
纯的	Java	,	如果	的	一个	高的	命令	,

纯Java，如果是高阶版本的话，

[dʌz] [nɑːt] [niːd] ['ʌðər] [brændz] [ʌv; əv] ['kɔːfi] [tuː; tə] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː]['pælətəb(ə)l] ; [bʌt; bət] , [æz; əz] [ə; eɪ]

does	not	need	other	brands	of	coffee	to	make	it	palatable	;	but	,	as	a
做	不是	需要	其他	品牌	的	咖啡	到	制作	它	可口的	;	但	,	作为	一个

[ruːl] ,

rule	,
规则	,

它不需要添加其他品牌的咖啡来提升口感；但是，通常情况下，

[moʊst] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['kɔːfi] [soʊld] [æt; ət] [ðə; ði] ['grəusəz] - [ɑːr; ər] [ɪm'pruːvd] [baɪ] ['blendɪŋ] [ɔːr] ['mɪksɪŋ]

most	of	the	coffees	sold	at	the	grocers	'	are	improved	by	blending	or	mixing
最多	的	这	咖啡	卖	在	这	杂货商	-	是	改进	经过	混合	或者	混合

[wʌn] [θɜːrd] [iːtʃ] [ʌv; əv] [pjʊr] ['mokər] ,

one	third	each	of	pure	Mocha	,
一	第三	每个	的	纯的	摩卡	,

杂货店出售的大部分咖啡都是通过混合或调配三分之一的纯摩卡咖啡而改良的。

['dʒɑːvə] , [ænd; ənd] [ˌmærə'kaɪboʊ] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [rɪtʃ] [kʌp] [ʌv; əv] ['kɔːfi] ,

Java	,	and	Maracaibo	to	make	a	rich	cup	of	coffee	,
Java	,	和	马拉开波	到	制作	一个	富有的	杯子	的	咖啡	,

爪哇岛和马拉开波，用来制作一杯浓郁的咖啡。

[waɪl] [ə; eɪ] ['mɪkstʃər] [ʌv; əv] [tuː] [θɜːrd] - ['dʒɑːvə] [ænd; ənd] [wʌn] [θɜːrd] " [meɪl] ['beri] " (

while	a	mixture	of	two	thirds	Mandehling	Java	and	one	third	"	male	berry	"	(
尽管	一个	混合物	的	二	三分之一	-	Java	和	一	第三	"	男性	浆果	"	(

[soʊ] [kɔːld]) ['dʒɑːvə] [prə'duːsəz, prə'duːsɪz] ['eksələnt] [rɪ'zʌlts] .

so	called	)	Java	produces	excellent	results	.
所以	称为	)	Java	产	出色的	结果	.

而三分之二的曼德林爪哇葡萄和三分之一的"雄性浆果"（所谓的）爪哇葡萄混合在一起，则能产生极佳的效果。

['meksɪkoʊ] ['kɔ:fi] [ɪz][kwaɪt][ək'septəb(ə)l] ,
Mexico **coffee** **is** **quite** **acceptable** **,**
墨西哥 咖啡 是 相当 可接受 ,

墨西哥咖啡还不错，

[bʌt; bət][ðə; ði] [prə'du:səz] [mʌst; məst] [kli:n] [ˌaɪ 'ti:]['prɑ:pərli] [ɪf] [ðeɪ] [ɪk'spekt][tu:; tə] [rɪ'si:v] ['peɪtrənɪdʒ]
but **the** **producers** **must** **clean** **it** **properly** **if** **they** **expect** **to** **receive** **patronage**
但 这 生产者 必须 干净的 它 适当地 如果 他们 预计 到 收到 赞助
.
:
.

但生产者如果想获得顾客，就必须彻底清洁。

" ['æftər] - ['dɪnər] ['kɔ:fi] . " — [ju:z] [θri:] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['faɪnli] - [graʊnd] ['kɔ:fi] [tu:; tə][ə; eɪ][paɪnt]
" **After** **-** **dinner** **Coffee** **.** **"** **—** **Use** **three** **ounces** **of** **finely** **-** **ground** **coffee** **to** **a** **pint**
" 后 - 晚餐 咖啡 . " — 使用 三 盎司 的 精细地 - 地面 咖啡 到 一个 品脱
[ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tər] .
of **boiling** **water** **.**
的 沸腾 水 .

"餐后咖啡。"——用三盎司细磨咖啡粉加入一品脱沸水。

[oʊld] ['gʌvərnmənt] ['dʒɑ:və] [dʌz] [meɪk] [ə; eɪ] ['veri] [ˌsætɪs'fæktəri] [kʌp][ʌv; əv]['æftər] - ['dɪnər] ['kɔ:fi] .
Old **Government** **Java** **does** **make** **a** **very** **satisfactory** **cup** **of** **after** **-** **dinner** **coffee** **.**
老的 政府 Java 做 制作 一个 非常 令人满意的 杯子 的 后 - 晚餐 咖啡 .

老政府咖啡的确能做成一杯非常令人满意的餐后咖啡。

[ðə; ði]['æftər] - ['dɪnər]
The **after** **-** **dinner**
这 后 - 晚餐

晚餐后的

['kɔ:fi] [faʊnd] [æt; ət][moʊst][ʌv; əv][ðə; ði][fɜ:rst] - [klæs] ['restərənt] [ɪn] [nu:] [jɔ:k] , [sʌtʃ] [æz; əz][ðə; ði]
coffee **found** **at** **most** **of** **the** **first** **-** **class** **restaurants** **in** **New** **York** **,** **such** **as** **the**
咖啡 成立 在 最多 的 这 第一的 - 班级 餐厅 在 新的 约克 , 这样的 作为 这
['brʌnzwɪk] ,
Brunswick **,**
布伦瑞克 ,

在纽约大多数一流餐厅，例如布伦瑞克餐厅，都能找到咖啡。

[ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [kən'teɪnz] ['tʃɪkəri] .
etc **.** **,** **contains** **chicory** **.**
ETC . , 包含 菊苣 .

等等，含有菊苣。

['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tər][ɪz][ə; eɪ] ['veri] [ɪm'pɔ:rt(ə)nt] [dɪˌzɪdə'rɑ:təm] [ɪn][ðə; ði] ['meɪkɪŋ] [ʌv; əv] [gʊd] ['kɔ:fi] .
Boiling **Water** **is** **a** **very** **important** **desideratum** **in** **the** **making** **of** **good** **coffee** **.**
沸腾 水 是 一个 非常 重要的 理想 在 这 制作 的 好的 咖啡 .

沸水是制作一杯好咖啡非常重要的条件。

[ðə; ði]['wɔ:tər][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [freʃ] [frʌm; frəm][ðə; ði][meɪn] [paɪp] , [bɔɪld] [tu:] [ɔ:r] [θri:] ['mɪnɪts] ,
The **water** **should** **be** **fresh** **from** **the** **main** **pipe** **,** **boiled** **two** **or** **three** **minutes** **,**
这 水 应该 是 新鲜的 从 这 主要的 管道 , 煮沸 二 或者 三 分钟 ,

水应该取自自来水管，煮沸两三分钟即可。

[ænd; ənd] [ðen] ['ædɪd] [tu:; tə][ðə; ði] ['kɔ:fi] .
and **then** **added** **to** **the** **coffee** **.**
和 然后 额外 到 这 咖啡 .

然后加入咖啡中。

['sɜ:rvənt] ['fri:kwəntli] [ju:z]['wɔ:tər] [drɔ:n] [frʌm; frəm][ðə; ði][reɪndʒ]['bɔɪlər] ,
Servants **frequently** **use** **water** **drawn** **from** **the** **range** **boiler** **,**
仆人 频繁地 使用 水 绘制 从 这 范围 锅炉 ,

佣人经常使用从炉灶锅炉里抽出来的水。

[ɔːr]['wɔːtər] [ðæt] [hæz; həz] [stʊd] [lɔːŋ] [ɪn][ðə; ði] [tiː] - ['ket(ə)l] ; [ɪn] ['iːðər] [keɪs] [ðə; ði] ['kɔːfi] [wɪl] [biː; bi]

or	water	that	has	stood	long	in	the	tea	-	kettle	;	in	either	case	the	coffee	will	be
或者	水	那	有	站立	长的	在	这	茶	-	壶	;	在	任何一个	案件	这	咖啡	将要	是

[ɪn'sɪpɪd] .

insipid	.
平淡	.

或者用在茶壶里放了很久的水；无论哪种情况，煮出来的咖啡都会寡淡无味。

[tiː] . — [ðə; ði][kən'stituənts][ʌv; əv] [tiː] [ɑːr; ər] ['veri] [mʌtʃ] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] [ðoʊz] [ʌv; əv] ['kɔːfi] —

Tea	.	—	The	constituents	of	tea	are	very	much	the	same	as	those	of	coffee	—
茶	.	一	这	成分	的	茶	是	非常	很多	这	相同的	作为	那些	的	咖啡	—

['θiɪn] ([æn; ən][ˌærə'mætɪk][ɔɪl]) ,

theine	(	an	aromatic	oil	)	,
九	(	一个	芳香	油	)	,

茶——茶的成分与咖啡的成分非常相似——茶碱（一种芳香油），

['ʃʊgər] [ænd; ənd] [gʌm] , [ænd; ənd][ə; eɪ][fɔːrm][ʌv; əv] ['tænɪk] ['æsɪd] .

sugar	and	gum	,	and	a	form	of	tannic	acid	.
糖	和	胶	,	和	一个	形式	的	单宁酸	酸	.

糖、树胶和一种单宁酸。

[griːn] [tiː] [ɪz] [mɔːr] [ə'strɪndʒənt][ðæn; ðən][ðə; ði] ['ʌðər] [və'raɪətiz] , ['pɑːrtli][bɪ'kəz, bɪ'kɔːz][ˌaɪ 'tiː] [kən'teɪnz]

Green	tea	is	more	astringent	than	the	other	varieties	,	partly	because	it	contains
绿色的	茶	是	更多的	涩	比	这	其他	品种	,	部分	因为	它	包含

[mɔːr] ['tænɪn] ,

more	tannin	,
更多的	单宁	,

绿茶比其他茶类更涩，部分原因是它含有更多的单宁。

[ænd; ənd]['pɑːrtli][bɪ'kəz, bɪ'kɔːz][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [sə'fɪstɪkeɪtɪd] [tuː; tə][ə'dæpt][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ə; eɪ][pɪ'kjuːliər] [teɪst] .

and	partly	because	it	is	sophisticated	to	adapt	it	to	a	peculiar	taste	.
和	部分	因为	它	是	复杂的	到	适应	它	到	一个	奇特	品尝	.

部分原因是，要使其适应特殊的口味需要技巧。

[wət'evər] [və'raɪəti][ʌv; əv] [tiː] [juːst] , [duː][nɑːt] [ə'laʊ] [ðə; ði] ['bevərɪdʒ] [tuː; tə][bɔɪl] ;

Whatever	variety	of	tea	used	,	do	not	allow	the	beverage	to	boil	;
任何	种类	的	茶	用过的	,	做	不是	允许	这	饮料	到	熬	;

无论使用哪种茶叶，都不要让饮料煮沸；

[pʊt][ðə; ði] [tiː] [ɪn][ə; eɪ] [blæk] ['ɜːrθn] [tiː] - [pɑːt] ['priːviəsli] ['hiːtɪd] ; [pɔːr] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər]['oʊvər]

put	the	tea	in	a	black	earthen	tea	-	pot	previously	heated	;	pour	boiling	water	over
放	这	茶	在	一个	黑色的	土	茶	-	锅	之前	加热	;	倒	沸腾	水	超过

[ˌaɪ 'tiː] ;

it	;
它	;

将茶叶放入预先加热过的黑色陶制茶壶中；倒入沸水；

[let][ˌaɪ 'tiː] [drɔː] [fɔːr; fər] [tuː] ['mɪnɪts] , [ænd; ənd][ðə; ði] ['prɑːses] [ɪz][æt; ət][æn; ən][end] .

let	it	draw	for	two	minutes	,	and	the	process	is	at	an	end	.
让	它	画	为了	二	分钟	,	和	这	过程	是	在	一个	结尾	.

让它浸泡两分钟，过程就结束了。

['tʃærətəbl] [ˌɪnstɪ'tuʃənz] [wʊd] [faɪnd][ˌaɪ 'tiː] [ˌædvən'teɪdʒəs] [tuː; tə][greɪnd] [tiː] [tuː; tə] ['paʊdər] ;

Charitable	institutions	would	find	it	advantageous	to	grind	tea	to	powder	;
慈善	机构	会	寻找	它	有利	到	研磨	茶	到	粉末	;

慈善机构会发现将茶叶磨成粉末是有利的；

[ɪn] [ðɪs] [weɪ] [wʌn][hæf][ðə; ði]['kwɑːntəti][ʌv; əv] [tiː] [ˌɔːrdn'erəli] [juːst] [ɪz] [seɪvd] .

in	this	way	one	half	the	quantity	of	tea	ordinarily	used	is	saved	.
在	这	方式	一	一半	这	数量	的	茶	按说	用过的	是	已保存	.

这样可以节省平时一半的茶叶用量。

['koʊkoʊ][ænd; ənd] ['tʃɔːklət] [ɑːr; ər] [əb'teɪnd] [frʌm; frəm][ðə; ðɪ] [siːdz] [ʌv; əv] [ˌθiːə'broʊmə] [kə'kaʊ] .

Cocoa	and	Chocolate	are	obtained	from	the	seeds	of	Theobroma	cacao	.
可可	和	巧克力	是	获得	从	这	种子	的	可可树	可可	.

可可和巧克力是从可可树（Theobroma cacao）的种子中提取的。

[ðə; ðɪ] ['æktɪv] [prɪn]

The	active	prin
这	积极的	打印

活性成分

[saɪpəl][ɪz][ˌθiːoʊ'broʊˌmiːn; ˌθiːoʊ'broʊmɪn] , [ə; eɪ] ['sʌbstəns] [wɪtʃ] [rɪ'zemblz] [ðə; ðɪ]['ælkəˌlɔɪdz][ʌv; əv]

ciple	is	theobromine	,	a	substance	which	resembles	the	alkaloids	of
原则	是	可可碱	,	一个	物质	哪个	类似	这	生物碱	的

['kɔːfi] [ænd; ənd] [tiː] ,

coffee	and	tea	,
咖啡	和	茶	,

其主要成分是可可碱，一种类似于咖啡和茶中生物碱的物质。

[ɪk'sept] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [kən'teɪnz] [mɔːr] ['naɪtrədʒən][ðæn; ðən] ['θiɪn] [ænd; ənd] [kæ'fiːn] .

except	that	it	contains	more	nitrogen	than	theine	and	caffeine	.
除了	那	它	包含	更多的	氮	比	九	和	咖啡因	.

但它所含的氮比茶碱和咖啡因都多。

[ə'nʌðər] [ɪm'pɔːrt(ə)nt] ['dɪfrəns] [bɪ'twiːn] [kə'kaʊ] ([nɑːt]['koʊkoʊ]) [ænd; ənd] ['kɔːfi] [ɔːr] [tiː] [ɪz][ðə; ðɪ]

Another	important	difference	between	cacao	(	not	cocoa	)	and	coffee	or	tea	is	the
其他	重要的	不同之处	之间	可可	(	不是	可可	)	和	咖啡	或者	茶	是	这

[lɑːrdʒ] [ə'maʊnt] [ʌv; əv][fæt][ɔːr][kə'kaʊ] - ['bʌtər] [kən'teɪnd] [ɪn][ðə; ðɪ] [biːn] .

large	amount	of	fat	or	cacao	-	butter	contained	in	the	bean	.
大的	数量	的	胖的	或者	可可	-	黄油	包含	在	这	豆	.

可可（不是可可）与咖啡或茶的另一个重要区别在于，可可豆中含有大量的脂肪或可可脂。

[ðə; ðɪ] [siːd] [rɪ'septək(ə)l] [rɪ'zemblz] [ə; eɪ][lɑːrdʒ] [blæk] ['kjuːkʌmbər] , [kən'teɪnɪŋ] [frʌm; frəm][ten][tuː; tə]

The	seed	receptacle	resembles	a	large	black	cucumber	,	containing	from	ten	to
这	种子	容器	类似	一个	大的	黑色的	黄瓜	,	包含	从	十	到

['θɜːrti] [liːvz] ,

thirty	leaves	,
三十	树叶	,

种子托形似一根大黑黄瓜，内含十至三十片叶子。

[wɪtʃ] [ɑːr; ər] ['roʊstɪd] [laɪk] ['kɔːfi] .

which	are	roasted	like	coffee	.
哪个	是	烤	喜欢	咖啡	.

它们像咖啡一样被烘焙。

[ðə; ðɪ] [hʌsks] [ɑːr; ər] [ðen] ['teɪkən][ɔːf] , [ænd; ənd][ɑːr; ər] [kɔːld] [kə'kaʊ] ['ʃɛlz] .

The	husks	are	then	taken	off	,	and	are	called	cacao	shells	.
这	谷壳	是	然后	已采取	离开	,	和	是	称为	可可	贝壳	.

然后去除外壳，剩下的就叫做可可壳。

[ðə; ðɪ] [best] [kə'kaʊ][ɪz] [meɪd] [frʌm; frəm][ðə; ðɪ] [biːn] ['æftər][ðə; ðɪ] [hʌsks] [ɑːr; ər] [rɪ'muːvd] .

The	best	cacao	is	made	from	the	bean	after	the	husks	are	removed	.
这	最好的	可可	是	制成	从	这	豆	后	这	谷壳	是	已移除	.

最好的可可豆是用去除外壳后的可可豆制成的。

['tʃɔːklət] [ɪz][ðə; ðɪ] ['faɪnli] - [graʊnd] ['paʊdər] [frʌm; frəm][ðə; ðɪ]['kəːnəlz] [mɪkst] [tuː; tə][ə; eɪ] [peɪst] ,

Chocolate	is	the	finely	-	ground	powder	from	the	kernels	mixed	to	a	paste	,
巧克力	是	这	精细地	-	地面	粉末	从	这	内核	混合	到	一个	粘贴	,

[wɪð; wɪθ][ɔːr] [wɪ'ðaʊt] ['ʃʊgər] .

with	or	without	sugar	.
和	或者	没有	糖	.

巧克力是由可可豆磨成的细粉，与混合物制成糊状物，可以加糖，也可以不加糖。

[ðə; ði]['prɑːdʌkt][ʌv; əv] [ðɪs] [siːd] , ['biːɪŋ] [rɪtʃ] [ɪn] ['fæti] ['mætərz] , [ɪz] [mɔːr] ['dɪfɪkəlt] [tuː; tə][daɪ'dʒest] ,

The	product	of	this	seed	,	being	rich	in	fatty	matters	,	is	more	difficult	to	digest	,
这	产品	的	这	种子	,	存在	富有的	在	脂肪	事情	,	是	更多的	难的	到	消化	,

这种种子的产物富含脂肪物质，因此更难消化。

[ænd; ənd] ['meni] [dɪs'peptɪk] ['kænɑːt] [juːz][ˌaɪ 'tiː] [ən'les] [ðə; ði][fæts][hæv; həv] [bɪn] [rɪ'muːvd] ,

and	many	dyspeptics	cannot	use	it	unless	the	fats	have	been	removed	,
和	许多	消化不良	不能	使用	它	除非	这	脂肪	有	到过	已移除	,

许多消化不良的人只有在去除脂肪后才能利用它。

[wɪtʃ] [ɪz] [naʊ] [dʌn] [baɪ][ˌmænju'fæktʃərəz] .

which	is	now	done	by	manufacturers	.
哪个	是	现在	完毕	经过	制造商	.

现在这项工作由制造商完成。

['nɪrli] [ɔːl][brændz][ʌv; əv][kə'kaʊ][ænd; ənd] ['tʃɔːklət] [ɑːr; ər] [ˌrekə'mendɪd] [tuː; tə][biː; bi] [prɪ'perd]

Nearly	all	brands	of	cacao	and	chocolate	are	recommended	to	be	prepared
几乎	全部	品牌	的	可可	和	巧克力	是	受到推崇的	到	是	准备

[æt; ət] ['teɪbl] ;

at	table	;
在	桌子	;

几乎所有品牌的可可和巧克力都建议在餐桌上制作；

[bʌt; bət][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [mʌtʃ] ['betər] [tuː; tə] [prɪ'per] [ðem; ðəm] [bɪ'fɔːr] [ðə; ði] [miːl] ,

but	it	is	much	better	to	prepare	them	before	the	meal	,
但	它	是	很多	更好的	到	准备	他们	前	这	一顿饭	,

但最好在饭前准备好它们。

[ænd; ənd] [ə'laʊ] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][bɔɪl][æt; ət] [liːst] [wʌns] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] .

and	allow	it	to	boil	at	least	once	before	serving	.
和	允许	它	到	熬	在	至少	一次	前	服务	.

上菜前至少要煮沸一次。

[bred] , [roʊlz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

BREAD	,	ROLLS	,	ETC	.
面包	,	卷	,	ETC	.

面包、卷饼等。

[bred] . — [ðə; ði][wɜːrd][ɪz] [dɪ'raɪvd] [frʌm; frəm][ðə; ði]['æŋgloʊ] - ['sæksn] - , [tuː; tə] [bruːz] , [tuː; tə]

Bread	.	—	The	word	is	derived	from	the	Anglo	-	Saxon	bracan	,	to	bruise	,	to
面包	.	—	这	单词	是	衍生的	从	这	盎格鲁	-	撒克逊	-	,	到	挫伤	,	到

[paʊnd] ,

pound	,
磅	,

面包。——这个词源于盎格鲁-撒克逊语 bracan，意为瘀伤、捶打。

[wɪtʃ] [ɪz] [ɪk'spresɪv] [ʌv; əv][ðə; ði] ['eɪnʃənt] [moʊd][ʌv; əv] [prɪ'peərɪŋ] [ðə; ði][greɪn] .

which	is	expressive	of	the	ancient	mode	of	preparing	the	grain	.
哪个	是	富有表现力的	的	这	古老的	模式	的	准备	这	粮食	.

这体现了古代粮食的加工方式。

[bred] [wʌz; wəz][nɑːt] [ˌɪntrə'duːst] ['ɪntuː] [roʊm] [ʌn'tɪl] [faɪv] ['hʌndrəd] [ænd; ənd] ['fɪfti] ['jɪrz] ['æftər][ɪts]

Bread	was	not	introduced	into	Rome	until	five	hundred	and	fifty	years	after	its
面包	曾是	不是	介绍	进入	罗马	直到	五	百	和	五十	年	后	它是

[faʊn'deɪʃ(ə)n] .

foundation	.
基础	.

面包是在罗马建城五百五十年后才传入罗马的。

['plini] [ˌɪn'fɔrmz] [ˌjuː 'es] [ðæt] [ðə; ði]['roʊmənz] ['lɜːrnɪd] [ðɪs] , [wɪð; wɪθ] ['meni] ['ʌðər] [ɪmp'ruːvmənts] ,

Pliny	**informs**	**us**	**that**	**the**	**Romans**	**learned**	**this**	**,**	**with**	**many**	**other**	**improvements**	**,**
老普林尼	通知	我们	那	这	罗马书	学习	这	,	和	许多	其他	改进	,

['dʊrɪŋ] [ðə; ði][wɔːr][wɪð; wɪθ]['pəːsjuːs; -siəs] ,

during	**the**	**war**	**with**	**Perseus**	**,**
期间	这	战争	和	珀尔修斯	,

老普林尼告诉我们，罗马人在与珀尔修斯的战争中学会了这项技术，以及许多其他改进。

[kɪŋ] [ʌv; əv]['mæsidən] .

King	**of**	**Macedon**	**.**
国王	的	马其顿	.

马其顿国王。

[ðə; ði] ['ɑːmiz] , [ɑːn][ðer; ðər] [rɪ'tɜːrn] , [brɔːt] ['griːʃn] ['beɪkərz][wɪð; wɪθ][ðem; ðəm]['ɪntuː] ['ɪtəli] , [huː]

The	**armies**	**,**	**on**	**their**	**return**	**,**	**brought**	**Grecian**	**bakers**	**with**	**them**	**into**	**Italy**	**,**	**who**
这	军队	,	在	他们的	返回	,	带来	希腊	面包师	和	他们	进入	意大利	,	WHO

[wɜːr; wər] [kɔːld] - ,

were	**called**	**pistores**	**,**
是	称为	-	,

军队返回时，将希腊面包师带到了意大利，他们被称为皮斯托雷（pistores）。

[frʌm; frəm][ðer; ðər] ['eɪnʃənt] ['præktɪs] [ʌv; əv] ['bruːzɪŋ] [ðə; ði][greɪn][ɪn] ['mɔːtəz] .

from	**their**	**ancient**	**practice**	**of**	**bruising**	**the**	**grain**	**in**	**mortars**	**.**
从	他们的	古老的	实践	的	瘀伤	这	粮食	在	迫击炮	.

源于他们古代用研钵碾碎谷物的做法。

[ðə; ði] ['griːks] [ə'skraɪbd][ðə; ði][ɪn'venʃ(ə)n][ʌv; əv] [bred] - ['meɪkɪŋ] [tuː; tə][pæn] ;

The	**Greeks**	**ascribed**	**the**	**invention**	**of**	**bread**	**-**	**making**	**to**	**Pan**	**;**
这	希腊人	归因于	这	发明	的	面包	-	制作	到	平底锅	;

希腊人将面包制作的发明归功于潘神；

[bʌt; bət][ðə; ði] [kæl'diːənz] [ænd; ənd] [i'dʒɪpʃnz] [wɜːr; wər] [ə'kweɪntɪd] [wɪð; wɪθ][ˌaɪ 'tiː][æt; ət][ə; eɪ] [stɪl]

but	**the**	**Chaldeans**	**and**	**Egyptians**	**were**	**acquainted**	**with**	**it**	**at**	**a**	**still**
但	这	迦勒底人	和	埃及人	是	熟人	和	它	在	一个	仍然

[mɔːr] [rɪ'moʊt] ['pɪriəd] .

more	**remote**	**period**	**.**
更多的	偏僻的	时期	.

但迦勒底人和埃及人在更遥远的时期就已经熟悉它了。

[ɪn][ðə; ði] ['peintiŋz] [dɪ'skʌvərd] [ɪn][ðə; ði] [tuːmz] [ʌv; əv]['iːdʒɪpt][ðə; ði] ['veriəs] ['prɑːsesɪz] [juːst] [baɪ]

In	**the**	**paintings**	**discovered**	**in**	**the**	**tombs**	**of**	**Egypt**	**the**	**various**	**processes**	**used**	**by**
在	这	绘画	发现	在	这	陵墓	的	埃及	这	各种各样的	流程	用过的	经过

[ðem; ðəm][ɪn] [bred] - ['meɪkɪŋ] [ɑːr; ər] [dɪ'stɪŋktli] [ˌreprɪ'zentɪd] .

them	**in**	**bread**	**-**	**making**	**are**	**distinctly**	**represented**	**.**
他们	在	面包	-	制作	是	明显地	代表	.

在埃及墓穴中发现的壁画中，清晰地描绘了他们制作面包的各种过程。

[bred] [frʌm; frəm] [wiːt] [wʌz; wəz][fɜːrst] [meɪd] [ɪn]['tʃaɪnə] , - [biː] . [siː] .

Bread	**from**	**wheat**	**was**	**first**	**made**	**in**	**China**	**,**	**2000**	**B**	**.**	**C**	**.**
面包	从	小麦	曾是	第一的	制成	在	中国	,	-	B	.	C	.

小麦面包最早于公元前2000年的中国出现。

[æn; ən] [ɪk'stensɪv] [və'raɪəti][ʌv; əv] ['sʌbstənsiz] [ɪz] [juːst] [ɪn] ['meɪkɪŋ] [bred] ; [ðə; ði] [ruːts] , [ʃuːts] ,

An	**extensive**	**variety**	**of**	**substances**	**is**	**used**	**in**	**making**	**bread**	**;**	**the**	**roots**	**,**	**shoots**	**,**
一个	广泛的	种类	的	物质	是	用过的	在	制作	面包	;	这	根	,	芽	,

制作面包会用到多种多样的原料，包括根、芽、

[bɑːrk] , ['flaʊərz] , [fruːts] , [ænd; ənd] [siːdz] [ʌv; əv] [triːz] [ænd; ənd][plænts][hæv; həv] [bɪn] , [ænd; ənd]

bark	,	flowers	,	fruits	,	and	seeds	of	trees	and	plants	have	been	,	and
吠	,	花朵	,	水果	,	和	种子	的	树木	和	植物	有	到过	,	和

[ɑːr; ər] [stɪl] ,

are	still	,
是	仍然	,

树木和植物的树皮、花朵、果实和种子过去是，现在仍然是，

[meɪd] ['ɪntuː] [bred] [baɪ]['semi] - ['sɪvəlaɪzd]

made	into	bread	by	semi	-	civilized
制成	进入	面包	经过	半	-	文明

被半文明人做成面包

['reɪsɪz] .

races	.
种族	.

比赛。

[ɪn] ['aɪslənd] ['kɑːdfɪʃ] [ɪz][draɪd][ænd; ənd] ['biːtn] [tuː; tə][ə; eɪ] ['paʊdər] , [ænd; ənd] [meɪd] ['ɪntuː] [bred] .

In	Iceland	codfish	is	dried	and	beaten	to	a	powder	,	and	made	into	bread	.
在	冰岛	鳕鱼	是	干燥	和	被打败	到	一个	粉末	,	和	制成	进入	面包	.

在冰岛，鳕鱼被晒干磨成粉末，然后制成面包。

[bred] [ɪz][ˌjuːnɪ'vɜːrsəli] [əd'mɪtɪd] [tuː; tə][biː; bi][ə; eɪ] ['mætər] [dɪ'zɜːrvɪŋ] [ðə; ðɪ] ['sɪriəs] [kənˌsɪdə'reɪʃ(ə)n]

Bread	is	universally	admitted	to	be	a	matter	deserving	the	serious	consideration
面包	是	普遍地	承认	到	是	一个	事情	值得	这	严肃的	考虑

[ʌv; əv][ɔːl] [gʊd] ['hauswaivz] .

of	all	good	housewives	.
的	全部	好的	家庭主妇	.

面包是所有贤惠家庭主妇都应该认真考虑的事情，这一点已得到普遍认可。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][noʊ][lɔːŋgər][ə; eɪ] ['lʌkʃəri] , [æz; əz][ɪn]['oʊldən][taɪmz] , [bʌt; bət][ə; eɪ]['pɑːzətɪv] [nə'sesəti] ;

It	is	no	longer	a	luxury	,	as	in	olden	times	,	but	a	positive	necessity	;
它	是	不	更长	一个	奢华	,	作为	在	古老的	时代	,	但	一个	积极的	必要性	;

它不再像过去那样是一种奢侈品，而是一种必需品；

[ə'pɑːn][ˌaɪ 'tiː] [dɪ'pendz] [ðə; ðɪ] [helθ] [ʌv; əv][ɔːl][mæn'kaɪnd] .

upon	it	depends	the	health	of	all	mankind	.
之上	它	取决于	这	健康	的	全部	人类	.

全人类的健康都取决于此。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] , ['ðerfɔːr] , ['haɪli] [ɪm'pɔːrt(ə)nt] [ðæt] [ɪts] [ɪn'griːdiənts] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][ʌv; əv][ðə; ðɪ] ['veri] [best]

It	is	,	therefore	,	highly	important	that	its	ingredients	should	be	of	the	very	best
它	是	,	所以	,	高度	重要的	那	它是	原料	应该	是	的	这	非常	最好的

['kwɑːləti] .

quality	.
质量	.

因此，其原料的品质至关重要。

[æt; ət][noʊ][taɪm][ɪz] [ðɪs] ['kwestʃən] [mɔːr] ['sɪriəsli] [tuː; tə][biː; bi] [kən'sɪdərd] [ðæn; ðən] [wen]

At	no	time	is	this	question	more	seriously	to	be	considered	than	when
在	不	时间	是	这	问题	更多的	严重地	到	是	经过考虑的	比	什么时候

['tʃeɪndʒɪŋ] [ðə; ðɪ] [fuːd] [ʌv; əv] ['ɪnfənts] [frʌm; frəm]['lɪkwɪdz][tuː; tə]['sɑːlɪd] [fuːd] .

changing	the	food	of	infants	from	liquids	to	solid	food	.
变化	这	食物	的	婴儿	从	液体	到	坚硬的	食物	.

在将婴儿的食物从液体过渡到固体食物时，这个问题尤其需要认真考虑。

['beɪkərz] - [bred] ['kænɑːt] ['ɔːlweɪz] [biː; bi] [rɪ'laɪd] [ə'pɑːn] .

Bakers	'	bread	cannot	always	be	relied	upon	.
面包师	-	面包	不能	总是	是	依赖	之上	.

面包师做的面包并非总是值得信赖。

[wʌn] ['nevər] [noʊz] [tu:; tə] [wʌt] [ɪk'stent][ðə; ði]['flaʊər][hæz; həz] [bɪn] [mɪkst] [wɪð; wɪθ][brændz][ʌv; əv]

One	never	knows	to	what	extent	the	flour	has	been	mixed	with	brands	of
一	绝不	知道	到	什么	程度	这	面粉	有	到过	混合	和	品牌	的

['flaʊər] [meɪd] [frʌm; frəm] ['mʌsti] [ɔ:r] ['spraʊtɪd] [wi:t] ,

flour	made	from	musty	or	sprouted	wheat	,
面粉	制成	从	发霉的	或者	发芽	小麦	,

人们永远无法知道面粉中混入了多少用发霉或发芽的小麦制成的面粉。

[æz; əz][ðə; ði]['beɪkər][kæn; kən] [meɪk] [wʌt] [ə'pɪrz] [tu:; tə][bi:; bi] [gʊd] [bred] [frʌm; frəm] [ði:z] [baɪ]

as	the	baker	can	make	what	appears	to	be	good	bread	from	these	by
作为	这	面包师	能	制作	什么	出现	到	是	好的	面包	从	这些	经过

['mɪksɪŋ][ðem; ðəm][wɪð; wɪθ] [wʌt] [ɪz] [noʊn] [æz; əz]['gɑ:rlɪk]['flaʊər] ,

mixing	them	with	what	is	known	as	garlic	flour	,
混合	他们	和	什么	是	已知	作为	蒜	面粉	,

因为面包师可以通过将这些大蒜与一种叫做蒜粉的东西混合，做出看起来很不错的面包。

[wɪtʃ] [ɪz][ə; eɪ] [greɪd] [ʌv; əv]['flaʊər] [graʊnd] [wɪð; wɪθ]['gɑ:rlɪk] , [ðə; ði] [ɪ'fekt] ['bi:ɪŋ] [tu:; tə] [kən'si:l]

which	is	a	grade	of	flour	ground	with	garlic	,	the	effect	being	to	conceal
哪个	是	一个	年级	的	面粉	地面	和	蒜	,	这	影响	存在	到	隐藏

['ʌðər] [ʌn'plez(ə)nt] ['əudəz] .

other	unpleasant	odors	.
其他	令人不快的	气味	.

这是一种用大蒜磨成的面粉，其作用是掩盖其他难闻的气味。

[ðer; ðər]['flaʊər][ɪz]['ɔ:f(ə)n] [stɔ:rd] [ɪn][dæmp] ['seləz] , [wer] ,

Their	flour	is	often	stored	in	damp	cellars	,	where	,
他们的	面粉	是	经常	存储	在	潮湿	地窖	,	在哪里	,

他们的面粉通常储存在潮湿的地窖里，在那里，

['ʌndər] [ðə; ði] ['ɪnfluəns] [ʌv; əv] [hi:t] [ðæt] [ɪz][nɑ:t] [strɔ:ŋ] [ɪ'nʌf] [tu:; tə][ɪk'spel] ['mɔɪstʃər] ,

under	the	influence	of	heat	that	is	not	strong	enough	to	expel	moisture	,
在下面	这	影响	的	热	那	是	不是	强的	足够的	到	驱逐	水分	,

在不足以排出水分的热力作用下，

[ˌfɜ:rmen'teɪʃn] [teɪks] [pleɪs] [ɪn][ˌaɪ 'ti:] , [ɪg'zæktli][æz; əz][ˌaɪ 'ti:] [dʌz] [ɪn] [bred] - ['meɪkɪŋ] , [ɪk'sept] [ɑ:n]

fermentation	takes	place	in	it	,	exactly	as	it	does	in	bread	-	making	,	except	on
发酵	需要	地方	在	它	,	确切地	作为	它	做	在	面包	-	制作	,	除了	在

[ə; eɪ] ['smɔ:lər] [skeɪl] .

a	smaller	scale	.
一个	较小的	规模	.

发酵过程在其中发生，与面包制作过程中的发酵过程完全相同，只是规模较小。

['eni] ['flaʊər] [kən'teɪnɪŋ] [tu:] [mʌtʃ] ['mɔɪstʃər] [ɪz] ['laɪkli] [tu:; tə] " [hi:t] , " [ɔ:r]['saʊər] ,

Any	flour	containing	too	much	moisture	is	likely	to	"	heat	,	"	or	sour	,
任何	面粉	包含	也	很多	水分	是	可能	到	"	热	,	"	或者	酸的	,

任何含水量过高的面粉都容易"发酸"或变酸。

[ænd; ənd]['flaʊər][ʌv; əv][ðə; ði][best]['kwɑ:ləti] , [wen] [pleɪst] [ɪn][dæmp] , ['stʌfi] ['seləz] ,

and	flour	of	the	best	quality	,	when	placed	in	damp	,	stuffy	cellars	,
和	面粉	的	这	最好的	质量	,	什么时候	放置	在	潮湿	,	闷	地窖	,

而最优质的面粉，如果存放在潮湿、闷热的地窖中，

[wer] [ˌaɪ 'ti:] [wɪl] [əb'zɔ:rb] ['mɔɪstʃər] , [ɪz] ['laɪkli] [tu:; tə][du:][ðə; ði] [seɪm] [θɪŋ] .

where	it	will	absorb	moisture	,	is	likely	to	do	the	same	thing	.
在哪里	它	将要	吸收	水分	,	是	可能	到	做	这	相同的	事物	.

凡是能吸收水分的地方，都可能发生同样的情况。

[ðə; ði] [jiːst] [juːst] [baɪ] ['meni] ['beɪkərz] [ɪz] [dɪ'zɜːrvɪŋ] [ðə; ði] [ə'tenʃ(ə)n] [ʌv; əv] [ðə; ði] [helθ] [dɪ'pɑːrtmənt]

The	yeast	used	by	many	bakers	is	deserving	the	attention	of	the	Health	Department
这	酵母	用过的	经过	许多	面包师	是	值得	这	注意力	的	这	健康	部门

.

:

.

许多面包师使用的酵母值得卫生部门关注。

['dæmɪdʒd] [hɑːps] [ɑːr; ər] ['ɔːf(ə)n] [juːst] , [wɪtʃ] , [wen] [bɔɪld] [tuː] [lɔːŋ] , [ɪm'pɑːrt] [ðer; ðər] [əb'nɑːkʃəs]

Damaged	hops	are	often	used	,	which	,	when	boiled	too	long	,	impart	their	obnoxious
损坏的	酒花	是	经常	用过的	,	哪个	,	什么时候	煮沸	也	长的	,	传授	他们的	令人讨厌的

['fleɪvər] [tuː; tə] [ðə; ði] [jiːst] ,

flavor	to	the	yeast	,
味道	到	这	酵母	,

人们经常使用受损的啤酒花，这些啤酒花如果煮沸时间过长，就会将令人不快的味道传递给酵母。

[ænd; ənd] [tuː; tə] [ðə; ði] [bred] [meɪd] [frʌm; frəm] [ˌaɪ 'tiː] .

and	to	the	bread	made	from	it	.
和	到	这	面包	制成	从	它	.

以及用它做的面包。

[ɪf] [wʌt] [ɪz] [noʊn] [æz; əz] " [hed] [jiːst] " [biː; bi] [ə'laʊd] [tuː; tə] [fər'ment] [tuː] [fɑːr] — [æz; əz] [ɪz]

If	what	is	known	as	"	head	yeast	"	be	allowed	to	ferment	too	far	—	as	is
如果	什么	是	已知	作为	"	头	酵母	"	是	允许	到	发酵	也	远的	—	作为	是

['ɔːf(ə)n] [ðə; ði] [keɪs] — [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] ['saʊər] [ðə; ði] [stɑːk] [jiːst] ;

often	the	case	—	it	will	sour	the	stock	yeast	;
经常	这	案件	—	它	将要	酸的	这	库存	酵母	;

如果所谓的"酵母头"发酵过度（这种情况经常发生），就会使酵母根部变酸；

[ɔːr] [ɪf] [ðə; ði] [ˌfɜːrmen'teɪʃn] [biː; bi] [tuː] ['fiːb(ə)l] , [ðə; ði] [rɪ'zʌlt] [ɪn] ['iːðər] [keɪs] [wɪl] [biː; bi] [ʌn'helθi]

or	if	the	fermentation	be	too	feeble	,	the	result	in	either	case	will	be	unhealthy
或者	如果	这	发酵	是	也	微弱	,	这	结果	在	任何一个	案件	将要	是	不良

[bred] .

bread	.
面包	.

或者，如果发酵太弱，无论哪种情况，做出来的面包都会不健康。

[pə'tetoz] [juːst] [ɪn] ['meɪkɪŋ] " [pə'teɪtoʊ] [fər'ment] " [ɑːr; ər] ['ɔːf(ə)n] [ʌv; əv] [ə; eɪ] ['veri] [ɪn'fɪriər] ['kwɑːləti] ,

Potatoes	used	in	making	"	potato	ferment	"	are	often	of	a	very	inferior	quality	,
土豆	用过的	在	制作	"	土豆	发酵	"	是	经常	的	一个	非常	下	质量	,

用于制作"土豆发酵食品"的土豆通常品质很差。

[ænd; ənd] [ɪm'pɑːrt] [ðer; ðər] ['ræŋknəs] [tuː; tə] [ðə; ði] [bred] .

and	impart	their	rankness	to	the	bread	.
和	传授	他们的	臭味	到	这	面包	.

并将它们自身的腥臭味传递给面包。

[wen] [bred] [ɪz] [soʊld] [baɪ] [weɪt] [æn; ən] [ɪk'ses] [ʌv; əv] ['wɔːtər] [ɪz] [ˌɪntrə'duːst] [tuː; tə] [brændz] [ʌv; əv]

When	bread	is	sold	by	weight	an	excess	of	water	is	introduced	to	brands	of
什么时候	面包	是	卖	经过	重量	一个	过量的	的	水	是	介绍	到	品牌	的

[draɪ] ['flaʊər] ,

dry	flour	,
干燥	面粉	,

当面包按重量出售时，一些品牌的干面粉中会加入过量的水。

[wɪtʃ] [əb'zɔːrb] [mɔːr] [ðæn; ðən] ['ʌðər] , [ænd; ənd] [ðə; ði] [rɪ'zʌlt] [ɪz] ['hevi] , [dɑːrk] , ['pæsti; 'peɪsti] [bred]

which	absorb	more	than	others	,	and	the	result	is	heavy	,	dark	,	pasty	bread
哪个	吸收	更多的	比	其他的	,	和	这	结果	是	重的	,	黑暗的	,	糊状物	面包

, [wɪtʃ] [ɪz] ['ɔːf(ə)n] ['saʊər] .

,	which	is	often	sour	.
,	哪个	是	经常	酸的	.

有些面团比其他面团吸收更多水分，结果做出来的面包又重又黑，口感黏稠，而且常常是酸的。

[baɪ][ðə; ði][prə'du:sər][ʌv; əv] [ɪn'fɪrɪər] [bred] [ði:z] ['lɪt(ə)l]['aɪtəmz][ɑ:r; ər][nɑ:t]['teɪkən]['ɪntu:][kən,sɪdə'reɪʃ(ə)n]

By	the	producer	of	inferior	bread	these	little	items	are	not	taken	into	consideration
经过	这	制作人	的	下	面包	这些	小的	项目	是	不是	已采取	进入	考虑

.

:

.

劣质面包的生产商不会考虑这些小细节。

[ðə; ði] [bred] [hæz; həz] [bɪn] [meɪd] , [ænd; ənd][ˌaɪ 'ti:][mʌst; məst][bi:; bi][soʊld] ;

The	bread	has	been	made	,	and	it	must	be	sold	;
这	面包	有	到过	制成	,	和	它	必须	是	卖	;

面包已经做好了，必须卖掉；

[ænd; ənd][ðə; ði] [ˌʌnsə'spektɪŋ] ['haʊswaɪf] [hu:] [baɪz] [bred] [frʌm; frəm]['sɜ:rt(ə)n]['beɪkərz][bɪ'kəz, bɪ'kɔ:z]

and	the	unsuspecting	housewife	who	buys	bread	from	certain	bakers	because
和	这	毫无戒心的	家庭主妇	WHO	购买	面包	从	肯定	面包师	因为

[ðeɪ] [sel] [ˌaɪ 'ti:][ə; eɪ] [fju:] [sents] [les] [pər] [loʊf][ðæn; ðən][ðə; ði][praɪs] [æskt] [baɪ][fɜ:rmz] [hu:] [wɪl] [nɑ:t]

they	sell	it	a	few	cents	less	per	loaf	than	the	price	asked	by	firms	who	will	not
他们	卖	它	一个	很少	分	较少的	每	面包	比	这	价格	问	经过	公司	WHO	将要	不是

['dʒepərdaɪz][ðer; ðər] [repjʊ'teɪʃnz] ,

jeopardize	their	reputations	,
危害	他们的	声誉	,

还有那些毫不知情的家庭主妇，她们会从某些面包师那里购买面包，因为他们每条面包的价格比其他公司便宜几分钱，而那些公司不愿损害自己的声誉。

[ɪz] [en'deɪndʒərɪŋ] [ðə; ði] [helθ] [ʌv; əv][hɜ:r; hər]['fæməli] .

is	endangering	the	health	of	her	family	.
是	危及	这	健康	的	她	家庭	.

正在危害她家人的健康。

[aɪ] [pər'tɪkjələrli] [wɔ:rn][maɪ] ['ri:dɚz] [ə'genst] ['beɪkərz] ['si:kɪŋ] ['kʌstəmərz] [baɪ] ['kʌtɪŋ] [reɪts] ; [ðeɪ] ['kænɑ:t]

I	particularly	warn	my	readers	against	bakers	seeking	customers	by	cutting	rates	;	they	cannot
我	特别	警告	我的	读者	反对	面包师	寻求	顾客	经过	切割	利率	;	他们	不能

我特别提醒读者，要提防那些通过降价招揽顾客的面包师；他们不能这样做。

[sə'plaɪ] [gʊd] [bred] [æt; ət] [loʊ] [reɪts] [wɪ'ðaʊt] ['ju:zɪŋ] [ɪn'fɪrɪər] ['flaʊər] .

supply	good	bread	at	low	rates	without	using	inferior	flour	.
供应	好的	面包	在	低的	利率	没有	使用	下	面粉	.

以低廉的价格提供优质面包，且不使用劣质面粉。

[hoʊm] - [meɪd] [bred] . — [tu:; tə] [meɪk] [gʊd] [bred] [ɔ:r][roʊlz] , [teɪk] [faɪv] [pə'tetoz] ; [pi:l] [ænd; ənd]

Home	-	made	Bread	.	—	To	make	good	bread	or	rolls	,	take	five	potatoes	;	peel	and
家	-	制成	面包	.	—	到	制作	好的	面包	或者	卷	,	拿	五	土豆	;	果皮	和

[kʌt][ðem; ðəm][ʌp] ,

cut	them	up	,
切	他们	向上	,

自制面包——要做出美味的面包或小面包卷，取五个土豆；削皮切块，

[ænd; ənd][bɔɪl][ɪn]['wɔ:tər] [ɪ'nʌf] [tu:; tə]['kʌvər][ðem; ðəm] ; [wen] [dʌn] ,

and	boil	in	water	enough	to	cover	them	;	when	done	,
和	熬	在	水	足够的	到	覆盖	他们	;	什么时候	完毕	,

用足够的水煮沸，水量要能没过食材；煮熟后，

[mæʃ] [ðem; ðəm] [smu:ð] [ɪn][ðə; ði]['wɔ:tər][ɪn] [wɪtʃ] [ðeɪ] [wɜ:r; wər] [bɔɪld] ; [wen] [ku:l] ,

mash	them	smooth	in	the	water	in	which	they	were	boiled	;	when	cool	,
捣碎	他们	光滑的	在	这	水	在	哪个	他们	是	煮沸	;	什么时候	凉爽的	,

将它们在煮沸的水中捣成泥状；冷却后，

[nɑːt][koʊld] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [gɪl] [ʌv; əv]['lɪkwɪd] [jiːst] , [ə; eɪ] [dɪ'zɜːrt] - ['spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [ə; eɪ][sɔːlt]

not	cold	,	add	a	gill	of	liquid	yeast	,	a	dessert	-	spoonful	of	sugar	,	a	salt
不是	寒冷的	,	添加	一个	鳃	的	液体	酵母	,	一个	甜点	-	一勺	的	糖	,	一个	盐

- ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv][lɑːrd] ,

-	tablespoonful	of	lard	,
-	一汤匙	的	猪油	,

不要放凉，加入一吉尔液体酵母、一甜点勺糖、一汤匙盐猪油，

[ænd; ənd][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv]['flaʊər] .

and	a	pint	of	flour	.
和	一个	品脱	的	面粉	.

还有一品脱面粉。

[mɪks] [tə'geðər] ['laɪtli] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪz][ʌv; əv][ə; eɪ]['pæsti; 'peɪsti] , ['stɪki] [kən'sɪstənsi] ;

Mix	together	lightly	until	it	is	of	a	pasty	,	sticky	consistency	;
混合	一起	轻轻	直到	它	是	的	一个	糊状物	,	黏	一致性	;

轻轻搅拌至呈糊状粘稠状；

['kʌvər][ænd; ənd][set][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ][wɔːrm] [pleɪs] [tuː; tə][raɪz] ;

cover	and	set	it	in	a	warm	place	to	rise	;
覆盖	和	放	它	在	一个	温暖的	地方	到	上升	;

盖好，放在温暖的地方发酵；

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [raɪz][ɪn] [tuː] [ɔːr] [θriː] ['aʊərz] , [ænd; ənd][ʃʊd; ʃəd] [lʊk] ['ɔːlmoʊst][laɪk] [jiːst] .

it	will	rise	in	two	or	three	hours	,	and	should	look	almost	like	yeast	.
它	将要	上升	在	二	或者	三	小时	,	和	应该	看	几乎	喜欢	酵母	.

两三个小时后它会膨胀起来，看起来应该很像酵母。

[stɜːr]['ɪntuː] [ðɪs] [θriː] [paɪnts][ʌv; əv]['flaʊər][ænd; ənd] , [ɪf] ['nesəseri] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][koʊld]['wɔːtər] ;

Stir	into	this	three	pints	of	flour	and	,	if	necessary	,	a	little	cold	water	;
搅拌	进入	这	三	品脱	的	面粉	和	,	如果	必要的	,	一个	小的	寒冷的	水	;

将三品脱面粉拌入其中，必要时可加入少许冷水；

[ðə; ði] [doʊ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['ræðər] [sɔːft] , [ænd; ənd] [niːd] [nɑːt][biː; bi] ['niːdɪd] [mɔːr] [ðæn; ðən][hæf]

the	dough	should	be	rather	soft	,	and	need	not	be	kneaded	more	than	half
这	面团	应该	是	相当	柔软的	,	和	需要	不是	是	揉捏	更多的	比	一半

[æn; ən]['aʊər] .

an	hour	.
一个	小时	.

面团应该比较软，揉面时间不要超过半小时。

[set][ɪn][ə; eɪ] ['mɑːdərətli] [wɔːrm] [pleɪs] [fɔːr; fər] [fɔːr] ['aʊərz] ;

Set	in	a	moderately	warm	place	for	four	hours	;
放	在	一个	中等程度	温暖的	地方	为了	四	小时	;

置于温度适中的地方放置四小时；

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [naʊ] ['redi] [tuː; tə][biː; bi] [ʃeɪpt] ['ɪntuː] [loʊvz] [ænd; ənd] [beɪkt] ;

it	is	now	ready	to	be	shaped	into	loaves	and	baked	;
它	是	现在	准备好	到	是	形状	进入	面包	和	烘焙	;

现在可以把它做成面包并烘烤了；

[bʌt; bət][ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['betər] [tuː; tə] [pʊʃ] [ˌaɪ 'tiː] [daʊn] [frʌm; frəm][ðə; ði][saɪdz][ʌv; əv][ðə; ði] [bred] - [pæn] ,

but	it	is	better	to	push	it	down	from	the	sides	of	the	bread	-	pan	,
但	它	是	更好的	到	推	它	向下	从	这	侧面	的	这	面包	-	平底锅	,

但最好是从面包模具的侧面向下按压。

[ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː][raɪz] [ə'gen] [ænd; ənd] [ə'gen] , [ʌn'tɪl][ðə; ði][θɜːrd] [taɪm] , [wɪtʃ] [ɪz]['æmp(ə)l] .

and	let	it	rise	again	and	again	,	until	the	third	time	,	which	is	ample	.
和	让	它	上升	再次	和	再次	,	直到	这	第三	时间	,	哪个	是	充足	.

让它一次又一次地发酵，直到第三次，第三次就足够了。

[niːd] [ʌn'tɪl] [smuːð] , [ænd; ənd] [ɪf] [tuː] [sɔːft] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [mɔːr] ['flaʊər] .

Knead	**until**	**smooth**	**,**	**and**	**if**	**too**	**soft**	**,**	**add**	**a**	**little**	**more**	**flour**	**.**
揉	直到	光滑的	,	和	如果	也	柔软的	,	添加	一个	小的	更多的	面粉	.

揉至光滑，如果太软，可以再加一点面粉。

[fɔːr; fər][roʊlz] , [roʊl][aʊt][ænd; ənd][kʌt]['ɪntuː] [raʊndz] .

For	**rolls**	**,**	**roll**	**out**	**and**	**cut**	**into**	**rounds**	**.**
为了	卷	,	卷	出去	和	切	进入	回合	.

如果要做卷饼，擀开后切成圆形即可。

[juːz][ðə; ði] ['roʊlɪŋ] - [pɪn] ['slaɪtli] , ['bætər] , [ænd; ənd][foʊld] .

Use	**the**	**rolling**	**-**	**pin**	**slightly**	**,**	**batter**	**,**	**and**	**fold**	**.**
使用	这	滚动	-	别针	轻微地	,	连击	,	和	折叠	.

用擀面杖轻轻擀一下，拌入面糊，然后折叠。

['beɪkɪŋ] - [pænz][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [wel] [griːst] .

Baking	**-**	**pans**	**should**	**be**	**well**	**greased**	**.**
烘烤	-	平底锅	应该	是	出色地	涂油	.

烤盘应该涂抹足够的油脂。

[sɔːlt][ɪz]['ɔːlweɪz] [juːst] [ɪn] [bred] - ['meɪkɪŋ] , [nɑːt]['oʊnli][ɑːn] [ə'kaʊnt] [ʌv; əv][ɪts]['fleɪvər] , [wɪtʃ]

Salt	**is**	**always**	**used**	**in**	**bread**	**-**	**making**	**,**	**not**	**only**	**on**	**account**	**of**	**its**	**flavor**	**,**	**which**
盐	是	总是	用过的	在	面包	-	制作	,	不是	仅有的	在	帐户	的	它是	味道	,	哪个

[dɪs'trɔɪz] [ðə; ði]

destroys	**the**
摧毁	这

盐在面包制作中总是要用的，不仅仅是因为它的味道，盐还会破坏面包的风味。

[ɪn'sɪpɪd] , [rɔː] [teɪst] [ʌv; əv][ðə; ði]['flaʊər] , [bʌt; bət][bɪ'kəz, bɪ'kɔːz][ˌaɪ 'tiː] [meɪks] [ðə; ði] [doʊ] [raɪz] ['betər]

insipid	**,**	**raw**	**taste**	**of**	**the**	**flour**	**,**	**but**	**because**	**it**	**makes**	**the**	**dough**	**rise**	**better**
平淡	,	生的	品尝	的	这	面粉	,	但	因为	它	制作	这	面团	上升	更好的

.

:

.

面粉味道寡淡，像生面粉一样，但因为这样能让面团更好地发酵。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['ðerfɔːr] ['haɪli] [ɪm'pɔːrt(ə)nt] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][ʌv; əv][ðə; ði][best]['kwɑːləti] ,

It	**is**	**therefore**	**highly**	**important**	**that**	**it**	**should**	**be**	**of**	**the**	**best**	**quality**	**,**
它	是	所以	高度	重要的	那	它	应该	是	的	这	最好的	质量	,

因此，确保其质量上乘至关重要。

[æz; əz][ˌaɪ 'tiː][hæz; həz][æn; ən] [ə'fɪnəti] [fɔːr; fər][ðə; ði] ['kidniz] [ænd; ənd] ['ʌðər] ['ɔrgənz] , [ænd; ənd][ækts]

as	**it**	**has**	**an**	**affinity**	**for**	**the**	**kidneys**	**and**	**other**	**organs**	**,**	**and**	**acts**
作为	它	有	一个	亲和力	为了	这	肾脏	和	其他	器官	,	和	行为

[ə'pɑːn][ðem; ðəm] ['paʊərfəli] .

upon	**them**	**powerfully**	**.**
之上	他们	强大的	.

因为它对肾脏和其他器官有亲和力，并能强烈作用于这些器官。

[æz; əz][ˌaɪ 'tiː][ɪz][ðə; ði] [smɔːlɪst] ['aɪtəm][ɪn][ðə; ði] [ɪk'spens] [ʌv; əv][ə; eɪ]['fæməli] ,

As	**it**	**is**	**the**	**smallest**	**item**	**in**	**the**	**expense**	**of**	**a**	**family**	**,**
作为	它	是	这	最小	物品	在	这	费用	的	一个	家庭	,

由于它是家庭开支中最小的一项，

[noʊ][peɪnz][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [sperd] [ɪn][prəʊ'kjʊərɪŋ][ðə; ði][best][ɪn]['mɑːrkɪt] .

no	**pains**	**should**	**be**	**spared**	**in**	**procuring**	**the**	**best**	**in**	**market**	**.**
不	疼痛	应该	是	幸存	在	采购	这	最好的	在	市场	.

为了采购市场上最好的产品，应该不遗余力。

[ə'merɪkən] [ˌmænju'fæktʃərəz][hæv; həv][nɑːt][æz; əz] [jet] [meɪd] [ə; eɪ][sɔːlt] [friː] [frʌm; frəm] ['fɔːrən] ['fleɪvərz]

American	manufacturers	have	not	as	yet	made	a	salt	free	from	foreign	flavors
美国人	制造商	有	不是	作为	然而	制成	一个	盐	自由的	从	外国的	口味

[ænd; ənd]['suːtəb(ə)l][tuː; tə] ['delɪkət] ['kʊkəri] ;

and	suitable	to	delicate	cookery	;
和	合适的	到	精美的	烹饪	;

美国制造商尚未生产出不含异味且适合精致烹饪的盐;

[ɪts][pɪ'kjuːliər] ['fɪʃi] ['fleɪvər][ɪz] [əb'dʒekʃənəbl] ,

its	peculiar	fishy	flavor	is	objectionable	,
它是	奇特	腥	味道	是	令人反感的	,

它那股怪异的鱼腥味令人反感。

[ænd; ənd] ['gɪvz] [tuː; tə] [bred] [ə; eɪ] [teɪst] [ðæt] [liːdz] [ðə; ðɪ] ['iːtər] [ˌðer'ʌv] [tuː; tə][ɪ'mædʒɪn][ˌaɪ 'tiː]

and	gives	to	bread	a	taste	that	leads	the	eater	thereof	to	imagine	it
和	给予	到	面包	一个	品尝	那	线索	这	食客	其中	到	想象	它

[hæd; həd] [bɪn] [slaɪst] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [fɪʃ] - [naɪf] .

had	been	sliced	with	a	fish	-	knife	.
有	到过	切片	和	一个	鱼	-	刀	.

并使面包尝起来像用鱼刀切过一样。

[moʊst][ʌv; əv][ðə; ðɪ]['liːdɪŋ; 'ledɪŋ]['grəusəz] [sel] [æn; ən] ['ɪŋglɪʃ] [sɔːlt] [ðæt] [ɪz][ə; eɪ] ['veri] ['væljuəb(ə)l]

Most	of	the	leading	grocers	sell	an	English	salt	that	is	a	very	valuable
最多	的	这	领导	杂货商	卖	一个	英语	盐	那	是	一个	非常	有价值的

[ə'sɪstənt] [ɪn] [bred] - ['meɪkɪŋ] .

assistant	in	bread	-	making	.
助手	在	面包	-	制作	.

大多数大型杂货店都出售一种英国盐，它是制作面包的得力助手。

[meɪz] [ɔːr] ['ɪndiən] [kɔːrn][ɪz][ðə; ðɪ]['nəublist][ʌv; əv][ðə; ðɪ] ['sɪriəl] ['graːsiz] ,

Maize	or	Indian	Corn	is	the	noblest	of	the	cereal	grasses	,
玉米	或者	印度	玉米	是	这	最高贵	的	这	谷物	草	,

玉米或印度玉米是谷类作物中最尊贵的品种。

[ænd; ənd] [dɪ'zɜːrvz] ['aʊər; ɑːr]['lɪbərəl] ['peɪtrənɪdʒ] [ænd; ənd]['kɑːnstənt] [preɪz] .

and	deserves	our	liberal	patronage	and	constant	praise	.
和	值得	我们的	自由主义	赞助	和	持续的	称赞	.

值得我们慷慨支持和持续赞扬。

[frʌm; frəm][ˌaɪ 'tiː][kæn; kən][biː; bi] [prə'duːst] [æn; ən] ['ɪnfɪnət] [və'raɪəti][ʌv; əv] [nu'trɪʃəs] [fuːd] ,

From	it	can	be	produced	an	infinite	variety	of	nutritious	food	,
从	它	能	是	生产	一个	无限	种类	的	营养丰富的	食物	,

它可以生产出种类繁多的营养食品。

[frʌm; frəm] ['tɛnəsənz] " ['dʌski] [loʊf] [ðæt] [smelt] [ʌv; əv] [hoʊm] " [tuː; tə][ðə; ðɪ]['sɪmp(ə)l] " [hoʊ] [keɪk] "

from	Tennyson's	"	dusky	loaf	that	smelt	of	home	"	to	the	simple	"	hoe	cake	"
从	丁尼生的	"	昏暗	面包	那	冶炼	的	家	"	到	这	简单的	"	锄	蛋糕	"

[ʌv; əv] " [oʊld] [blæk] [dʒoʊ] .

of	"	Old	Black	Joe	.
的	"	老的	黑色的	乔	.

从丁尼生的"散发着家乡气息的暗褐色面包"到"老黑乔"的简单"锄头蛋糕"。

" [tuː; tə] [ɪ'nuːmərəɪt] [ɔːl][ʌv; əv][ðə; ðɪ] [gʊd] [θɪŋz] [prə'duːst] [frʌm; frəm][kɔːrn] [wʊd] [meɪk] [ə; eɪ]

"	To	enumerate	all	of	the	good	things	produced	from	corn	would	make	a
"	到	枚举	全部	的	这	好的	事物	生产	从	玉米	会	制作	一个

['vɑːljəm] [faɪv] [taɪmz] [ðə; ðɪ][saɪz][ʌv; əv] [ðɪs] ['lɪt(ə)l] [bʊk] .

volume	five	times	the	size	of	this	little	book	.
体积	五	时代	这	尺寸	的	这	小的	书	.

"要列举出玉米所能生产的所有好东西，恐怕要写成一本比这本小册子厚五倍的书。"

[ɪ'nʌf] [hæz; həz] [bɪn] [sed] [tu:; tə] ['præktɪkli] ['demənstreɪt] [ðə; ði] [nə'sesəti] [ʌv; əv]['aʊər; ɑ:r]

Enough	has	been	said	to	practically	demonstrate	the	necessity	of	our
足够的	有	到过	说	到	几乎	证明	这	必要性	的	我们的

以上论述已足以从实际层面证明我们这样做的必要性。

['bi:ɪŋ] [æt; ət][ɔ:l] [taɪmz] [ə'wer] [ʌv; əv][ɪts] ['eksələnt] ['kwɑ:lətiz] , [ɪf] [wi:; wi]['vælju:] [helθ] [ænd; ənd]

being	at	all	times	aware	of	its	excellent	qualities	,	if	we	value	health	and
存在	在	全部	时代	意识到的	的	它是	出色的	品质	, 如果	我们	价值	健康	和	

['sʌbsɪkwənt] ['hæpinəs] .

subsequent	happiness	.
随后的	幸福	.

如果我们珍视健康和随之而来的幸福，就应该时刻意识到它的优良品质。

[ɪn] [ə'merɪkə] [noʊ]['næʃ(ə)nəl] ['kwestʃən] [ɪz][ʌv; əv] [mɔ:r] [ɪm'pɔ:rt(ə)ns] [ðæn; ðən][ðə; ði] [sək'ses] [ɔ:r] ['feɪljər]

In	America	no	national	question	is	of	more	importance	than	the	success	or	failure
在	美国	不	国家的	问题	是	的	更多的	重要性	比	这	成功	或者	失败

[ʌv; əv][ðə; ði][kɔ:rn][krɑ:p] .

of	the	corn	crop	.
的	这	玉米	庄稼	.

在美国，没有什么国家大事比玉米收成的成败更重要。

[ə'pɑ:n][ˌaɪ 'ti:] [dɪ'pendz] [ðə; ði] [sək'ses] [nɑ:t]['oʊnli][ʌv; əv][lɑ:rdʒ] ['bɪznəs] ['entərˌpraɪz] , [bʌt; bət][ʌv; əv]

Upon	it	depends	the	success	not	only	of	large	business	enterprises	,	but	of
之上	它	取决于	这	成功	不是	仅有的	的	大的	商业	企业	,	但	的

['bɪznəs] ['sentərz] .

business	centres	.
商业	中心	.

它不仅关系到大型商业企业的成败，也关系到商业中心的成败。

['nɪrli] [ɔ:l][ʌv; əv][ðə; ði][ɪm'pɔ:rt(ə)nt][də'mestɪk] ['ænɪmlz] [ðæt][ɑ:r; ər] [ju:st] [æz; əz] [fu:d] [ɑ:r; ər] [fed]

Nearly	all	of	the	important	domestic	animals	that	are	used	as	food	are	fed
几乎	全部	的	这	重要的	国内的	动物	那	是	用过的	作为	食物	是	美联储

[ə'pɑ:n][ˌaɪ 'ti:] [ɪk'sklu:sɪvli] ,

upon	it	exclusively	,
之上	它	只	,

几乎所有重要的食用家畜都只以这种动物为饲料。

[ænd; ənd][ə; eɪ][lɑ:rdʒ] [pər'sentɪdʒ] [ʌv; əv][ðə; ði][ˌpɑ:pju'leɪʃ(ə)n] [dɪ'pendz] [ə'pɑ:n][ˌaɪ 'ti:] — [də'rektli; daɪ'rektli]

and	a	large	percentage	of	the	population	depends	upon	it	—	directly
和	一个	大的	百分比	的	这	人口	取决于	之上	它	—	直接地

[ɔ:r][ˌɪndə'rektli; ˌɪndaɪ'rektli] — [fɔ:r; fər] ['veri] [ɪg'zɪstəns] ,

or	indirectly	—	for	very	existence	,
或者	间接	—	为了	非常	存在	,

很大一部分人口的生存都依赖于它——无论是直接的还是间接的。

[wɪtʃ] [ɪz] [kən'klu:sɪv] ['evɪdəns] [ðæt] [ə; eɪ] ['feɪljər] [ʌv; əv] [ðɪs] [ɪm'pɔ:rt(ə)nt] ['sɪriəl] [mi:nz] [stɑ:r'veɪʃ(ə)n]

which	is	conclusive	evidence	that	a	failure	of	this	important	cereal	means	starvation
哪个	是	确凿	证据	那	一个	失败	的	这	重要的	谷物	方法	饥饿

[ænd; ənd] ['bæŋkrʌptsi] [tu:; tə] ['meni] ,

and	bankruptcy	to	many	,
和	破产	到	许多	,

这足以证明，这种重要谷物的歉收意味着许多人将面临饥饿和破产。

[wɪtʃ] [ðə; ði] ['feɪljər] [ʌv; əv][ðə; ði] [wi:t] [krɑ:p] [wʊd] [nɑ:t] [ɪ'fekt] .

which	the	failure	of	the	wheat	crop	would	not	effect	.
哪个	这	失败	的	这	小麦	庄稼	会	不是	影响	.

但小麦歉收不会对其产生影响。

[kɔ:rn] [bred] . — [sɪft] [hæf][ə; eɪ] [paʊnd] [i:tʃ] [ʌv; əv][kɔ:rn] [mi:l] [ænd; ənd]['flaʊər] ,

Corn	Bread	.	—	Sift	half	a	pound	each	of	corn	meal	and	flour	,
玉米	面包	.	—	筛	一半	一个	磅	每个	的	玉米	一顿饭	和	面粉	,

玉米面包——将半磅玉米粉和半磅面粉过筛，

[ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ][skænt] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [wiːt] ['beɪkɪŋ]

add	a	scant	teaspoonful	of	salt	and	a	tablespoonful	of	wheat	baking
添加	一个	稀少	一茶匙	的	盐	和	一个	一汤匙	的	小麦	烘烤

['paʊdər] .

powder	.
粉末	.

加入一小勺盐和一汤匙小麦泡打粉。

[biːt] [tə'geðər] [wʌn] [aʊns] [ʌv; əv] ['paʊdərd] ['ʃʊgər] , [tuː] [egz] , [ænd; ənd][wʌn] [aʊns] [ʌv; əv] ['bʌtər]

Beat	together	one	ounce	of	powdered	sugar	,	two	eggs	,	and	one	ounce	of	butter
打	一起	一	盎司	的	粉末状	糖	,	二	鸡蛋	,	和	一	盎司	的	黄油

;

;
;

将一盎司糖粉、两个鸡蛋和一盎司黄油搅拌均匀；

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ðiːz] [tuː; tə][ðə; ði]['flaʊər] ; [ðen] ['grædʒuəli][ˌeɪ diː ˈdiː] ['nɪrli] [ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv][mɪlk] ,

add	these	to	the	flour	;	then	gradually	add	nearly	a	pint	of	milk	,
添加	这些	到	这	面粉	;	然后	逐步地	添加	几乎	一个	品脱	的	牛奶	,

将这些材料加入面粉中；然后逐渐加入近一品脱牛奶，

[tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [θɪn] ['bætər] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ][hɑːt]['ʌv(ə)n] .

to	make	a	thin	batter	,	and	bake	in	a	hot	oven	.
到	制作	一个	薄的	连击	,	和	烤	在	一个	热的	烤箱	.

制成稀面糊，放入高温烤箱烘烤。

[kɔːrn] - [miːl] ['kʌstərd] . — [biːt] [ʌp] [θriː] [egz] ;

Corn	-	meal	Custard	.	—	Beat	up	three	eggs	;
玉米	-	一顿饭	蛋奶冻	.	—	打	向上	三	鸡蛋	;

玉米粉蛋奶冻——打三个鸡蛋；

[ˌeɪ diː ˈdiː][tuː; tə][ðem; ðəm][ə; eɪ][kwɔːrt][ʌv; əv][mɪlk][ænd; ənd][æn; ən] [aʊns] [iːtʃ] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd]

add	to	them	a	quart	of	milk	and	an	ounce	each	of	butter	and
添加	到	他们	一个	夸脱	的	牛奶	和	一个	盎司	每个	的	黄油	和

['ʃʊgər] .

sugar	.
糖	.

加入一夸脱牛奶，以及一盎司黄油和一盎司糖。

[mɪks][ænd; ənd][ˌeɪ diː ˈdiː]['grædʒuəli][ə; eɪ]['kwɔːrtər][ʌv; əv][ə; eɪ][paʊnd] [ʌv; əv] ['veri] [faɪn] [kɔːrn] [miːl] ;

Mix	and	add	gradually	a	quarter	of	a	pound	of	very	fine	corn	meal	;
混合	和	添加	逐步地	一个	四分之一	的	一个	磅	的	非常	美好的	玉米	一顿饭	;

['fleɪvər][wɪð; wɪθ] ['nʌtmeg] .

flavor	with	nutmeg	.
味道	和	肉豆蔻	.

混合并逐渐加入四分之一磅细玉米粉；用肉豆蔻调味。

[pɔːr] ['ɪntuː] ['kʌstərd] [kʌps] , [ænd; ənd] [bɔɪl]

Pour	into	custard	cups	,	and	boil
倒	进入	蛋奶冻	杯子	,	和	熬

倒入蛋奶沙司杯中，煮沸

[ɔːr] [stiːm] [fɔːr; fər][ten] ['mɪnɪts] ; [ðen] [pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ə; eɪ]['moʊmənt][tuː; tə] [braʊn]

or	steam	for	ten	minutes	;	then	put	them	in	the	oven	a	moment	to	brown
或者	蒸汽	为了	十	分钟	;	然后	放	他们	在	这	烤箱	一个	片刻	到	棕色的

[ɑːn][tɑːp] .

on	top	.
在	顶部	.

或者蒸十分钟；然后放入烤箱烤一会儿，使表面呈金黄色。

['bɔ:stən; 'bɑ:stən] [braʊn] [bred] . — [sɪft] [tə'geðər] [hæf][ə; eɪ] [paʊnd] [i:tʃ] [ʌv; əv] [raɪ] [ænd; əənd] [wi:t]

Boston	Brown	Bread	.	—	Sift	together	half	a	pound	each	of	rye	and	wheat
波士顿	棕色的	面包	.	—	筛	一起	一半	一个	磅	每个	的	黑麦	和	小麦

['flaʊər] ,

flour	,
面粉	,

波士顿棕面包——将半磅黑麦粉和半磅小麦粉一起过筛，

[wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv][kɔ:rn] [mi:l] , [wʌn] ['hi:pɪŋ] ['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv][sɔ:lt] , [ə; eɪ] ['hi:pɪŋ] ['teblspʊn,fʊl]

one	pound	of	corn	meal	,	one	heaping	teaspoonful	of	salt	,	a	heaping	tablespoonful
一	磅	的	玉米	一顿饭	,	一	堆积	一茶匙	的	盐	,	一个	堆积	一汤匙

[ʌv; əv] [braʊn] ['ʃʊgər] ,

of	brown	sugar	,
的	棕色的	糖	,

一磅玉米粉，一满茶匙盐，一满汤匙红糖，

[ænd; əənd][wʌn][ʌv; əv] [wi:t] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] .

and	one	of	wheat	baking	powder	.
和	一	的	小麦	烘烤	粉末	.

还有一种小麦泡打粉。

[wɑ:ʃ] , [pi:l] , [ænd; əənd] [bɔɪl] [tu:] ['mi:diəm] - [saɪzd] [pə'tetoz] ; [rʌb] [ðem; ðəm] [θru:] [ə; eɪ] [sɪv] ;

Wash	,	peel	,	and	boil	two	medium	-	sized	potatoes	;	rub	them	through	a	sieve	;
洗	,	果皮	,	和	熬	二	中等的	-	尺寸	土豆	;	擦	他们	通过	一个	筛	;

将两个中等大小的土豆洗净、去皮、煮熟；然后用筛子搓碎；

[θɪn] [aʊt] [ðə; ði][pə'teɪtoʊ][wɪð; wɪθ] ['nɪrli] [ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv]['wɔ:tər] , [ænd; əənd][ju:z] [ðɪs] [tu:; tə] [meɪk]

thin	out	the	potato	with	nearly	a	pint	of	water	,	and	use	this	to	make
薄的	出去	这	土豆	和	几乎	一个	品脱	的	水	,	和	使用	这	到	制作

[ðə; ði] ['bætər] .

the	batter	.
这	连击	.

将土豆泥用近一品脱水稀释，然后用这种稀释后的土豆泥制作面糊。

[pɔ:r] [ˌaɪ 'ti:]['ɪntu:] [wel] - [gri:st] ['məʊldz] ['hævɪŋ] ['kʌvərz] ;

Pour	it	into	well	-	greased	moulds	having	covers	;
倒	它	进入	出色地	-	涂油	模具	拥有	封面	;

将混合物倒入涂抹了油脂的带盖模具中；

[set] [ðem; ðəm]['ɪntu:] [hɑ:t]['wɔ:tər][tu:; tə] [wɪ'ðɪn] [tu:] [ɪntʃɪz] [ʌv; əv][ðə; ði][tɑ:p][ʌv; əv][ðə; ði]['məʊldz] ,

set	them	into	hot	water	to	within	two	inches	of	the	top	of	the	moulds	,
放	他们	进入	热的	水	到	之内	二	英寸	的	这	顶部	的	这	模具	,

将它们放入热水中，水位距离模具顶部两英寸。

[ænd; əənd] [bɔɪl] [fɔ:r; fər] [tu:] ['aʊərz] ; [ðen] [teɪk] [ðem; ðəm] [aʊt] [ʌv; əv][ðə; ði]['wɔ:tər] , [rɪ'mu:v] [ðə; ði]

and	boil	for	two	hours	;	then	take	them	out	of	the	water	,	remove	the
和	熬	为了	二	小时	;	然后	拿	他们	出去	的	这	水	,	消除	这

['kʌvər] ,

cover	,
覆盖	,

煮两个小时；然后将它们从水中取出，揭开盖子，

[ænd; əənd] [pleɪs] [ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][fɔ:r; fər] ['twenti] ['mɪnɪts] .

and	place	them	in	the	oven	for	twenty	minutes	.
和	地方	他们	在	这	烤箱	为了	二十	分钟	.

然后将它们放入烤箱烤20分钟。

[ə; eɪ]['bɔːstən; 'bɑːstən] [braʊn] [bred] [ˌprepə'reɪʃ(ə)n] [pʊt] [ʌp] [baɪ] [ðə; ði]['bɔːstən; 'bɑːstən] ['sɪriəl]

A	Boston	brown	bread	preparation	put	up	by	the	Boston	Cereal
一个	波士顿	棕色的	面包	准备	放	向上	经过	这	波士顿	谷物

[ˌmænju'fæktʃərɪŋ] ['kʌmpəni] [ɪz] [æn; ən]['ɑːrtɪk(ə)l] [ʌv; əv] [fuːd] [kwaɪt]['riːs(ə)ntli] [ˌɪntrə'duːst] ,

Manufacturing	Company	is	an	article	of	food	quite	recently	introduced	,
制造业	公司	是	一个	文章	的	食物	相当	最近	介绍	,

波士顿谷物制造公司推出的波士顿棕面包是一种近期才上市的食品。

[wɪtʃ] [seɪvz] [mʌtʃ] [ʌv; əv][ðə; ði] ['dɪfɪkəlt] ['diːteɪlz] ['nesəseri] [tuː; tə] [meɪk] [ðɪs] ['eksələnt] [nuː]

which	saves	much	of	the	difficult	details	necessary	to	make	this	excellent	New
哪个	保存	很多	的	这	难的	细节	必要的	到	制作	这	出色的	新的

['ɪŋglənd] [loʊf] .

England	loaf	.
英格兰	面包	.

这样就省去了制作这款美味的新英格兰面包所需的许多繁琐细节。

[meɪz] ['mʌfɪn] . — [ðɪs] ['veri] ['leɪtɪst][ˌprepə'reɪʃ(ə)n] [dɪ'zɜːrvz] ['speʃ(ə)l]['menʃ(ə)n] ,

Maize	Muffins	.	—	This	very	latest	preparation	deserves	special	mention	,
玉米	松饼	.	—	这	非常	最新的	准备	值得	特别的	提到	,

玉米松饼——这种最新推出的松饼值得特别一提。

[æz; əz] ['biːɪŋ] [ðə; ði][haɪɪst; 'haɪəst][ænd; ənd][moʊst][ˌsaɪən'tɪfɪk]['prɑːdʌkt][ʌv; əv][kɔːrn] [ðæt] [hæz; həz] [bɪn]

as	being	the	highest	and	most	scientific	product	of	corn	that	has	been
作为	存在	这	最高	和	最多	科学	产品	的	玉米	那	有	到过

[ˌɪntrə'duːst] [fɔːr; fər]['pʌblɪk][kənˌsɪdə'reɪʃ(ə)n] .

introduced	for	public	consideration	.
介绍	为了	民众	考虑	.

作为迄今为止向公众推出的最高品质、最科学的玉米产品。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] [noʊn] [æz; əz]['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd] [meɪz] ,

It	is	known	as	shredded	maize	,
它	是	已知	作为	碎	玉米	,

它被称为碎玉米，

[ænd; ənd][frʌm; frəm][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ][moʊst] ['eksələnt] ['pɔːrɪdʒ] [kæn; kən][biː; bi] [meɪd] [ɪn][ten] ['mɪnɪts] .

and	from	it	a	most	excellent	porridge	can	be	made	in	ten	minutes	.
和	从	它	一个	最多	出色的	稀饭	能	是	制成	在	十	分钟	.

用它十分钟就能煮出一碗非常美味的粥。

['grɪdl] [keɪks] , [swiːt] ['pudiŋz] , [ænd; ənd] [ɪ'speʃəli]

Griddle	cakes	,	sweet	puddings	,	and	especially
烤盘	蛋糕	,	甜的	布丁	,	和	尤其

煎饼、甜布丁，尤其是

['brekfəst] [roʊlz] [meɪd] [ʌv; əv][ˌaɪ 'tiː][ɑːr; ər] [dɪ'laɪtf(ə)l] .

breakfast	rolls	made	of	it	are	delightful	.
早餐	卷	制成	的	它	是	愉快	.

用它做的早餐卷非常美味。

[moʊst] ['eksələnt] ['mʌfɪn] [ɑːr; ər] [prɪ'perd] [æz; əz] ['fɑːloʊz] :

Most	excellent	muffins	are	prepared	as	follows	:
最多	出色的	松饼	是	准备	作为	跟随	:

大多数美味的松饼都是按以下方法制作的：

[mɪks] [tə'geðər] [wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv]['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd] [meɪz] , [wʌn][paɪnt][ʌv; əv][hɑːt][mɪlk] , [ə; eɪ]

Mix	together	one	pound	of	shredded	maize	,	one	pint	of	hot	milk	,	a
混合	一起	一	磅	的	碎	玉米	,	一	品脱	的	热的	牛奶	,	一个

['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] ,

teaspoonful	of	salt	,
一茶匙	的	盐	,

将一磅碎玉米、一品脱热牛奶和一茶匙盐混合在一起。

[ænd; ənd][wʌn] [aʊns] [ʌv; əv] ['bʌtər] ; [let][ˌaɪ 'tiː] [kuːl] , [ænd; ənd] [wɪsk] ['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː] [θriː] ['biːtn] [egz]

and	one	ounce	of	butter	;	let	it	cool	,	and	whisk	into	it	three	beaten	eggs
和	一	盎司	的	黄油	;	让	它	凉爽的	,	和	拂	进入	它	三	被打败	鸡蛋

,

;

,

加入一盎司黄油；待其冷却后，将三个打散的鸡蛋搅拌入其中。

[wʌn] [aʊns] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] [tuː] ['tiːspuːn,fʊl] [ʌv; əv] [wiːt] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] ; [mɪks]

one	ounce	of	sugar	,	and	two	teaspoonfuls	of	wheat	baking	powder	;	mix
一	盎司	的	糖	,	和	二	茶匙	的	小麦	烘烤	粉末	;	混合

['θɜːrəli] ;

thoroughly	;
彻底	;

一盎司糖，两茶匙小麦泡打粉；充分混合；

[hæf] [fɪl] [ðə; ði] ['mʌfɪn] - [rɪŋz] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ][hɑːt]['ʌv(ə)n] .

half	fill	the	muffin	-	rings	,	and	bake	in	a	hot	oven	.
一半	充满	这	松饼	-	戒指	,	和	烤	在	一个	热的	烤箱	.

将松饼模具填至一半满，放入高温烤箱烘烤。

['greɪəm] ['mʌfɪn] . — [sɪft][wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv] ['greɪəm] ['flaʊər] , [hæf][ə; eɪ] ['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] ,

Graham	Muffins	.	—	Sift	one	quart	of	graham	flour	,	half	a	teaspoonful	of	salt	,
格雷厄姆	松饼	.	—	筛	一	夸脱	的	格雷厄姆	面粉	,	一半	一个	一茶匙	的	盐	,

全麦松饼——将一夸脱全麦面粉、半茶匙盐过筛，

[ænd; ənd][ə; eɪ] ['hiːpɪŋ] ['teblspʊn,fʊl] [ʌv; əv] [wiːt] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] ; [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv]

and	a	heaping	tablespoonful	of	wheat	baking	powder	;	add	two	ounces	of
和	一个	堆积	一汤匙	的	小麦	烘烤	粉末	;	添加	二	盎司	的

['bʌtər] [ænd; ənd] [tuː] ['biːtn] [egz] ,

butter	and	two	beaten	eggs	,
黄油	和	二	被打败	鸡蛋	,

加入一大勺小麦泡打粉；加入两盎司黄油和两个打散的鸡蛋，

[wɪð; wɪθ] [mɪlk] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [θɪn] ['bætər] .

with	milk	enough	to	make	a	thin	batter	.
和	牛奶	足够的	到	制作	一个	薄的	连击	.

加入适量牛奶，调成稀面糊。

[mɪks] .

Mix	.
混合	.

混合。

[hæf] [fɪl] [ðə; ði] [griːst] ['mʌfɪn] - [rɪŋz] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] .

Half	fill	the	greased	muffin	-	rings	,	and	bake	in	a	quick	oven	.
一半	充满	这	涂油	松饼	-	戒指	,	和	烤	在	一个	快的	烤箱	.

将抹了油的松饼圈填至一半满，放入烤箱快速烘烤。

['brekfəst] ['bɪskɪts] . — [sɪft][wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv]['flaʊər] , [hæf][ə; eɪ] ['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] ,

Breakfast	Biscuits	.	—	Sift	one	quart	of	flour	,	half	a	teaspoonful	of	salt	,
早餐	饼干	.	—	筛	一	夸脱	的	面粉	,	一半	一个	一茶匙	的	盐	,

早餐饼干——将一夸脱面粉、半茶匙盐过筛，

[ænd; ənd][ə; eɪ][skænt] ['teblspʊn,fʊl] [ʌv; əv] [wiːt] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] ; [ˌeɪ diː 'diː][hæf][æn; ən] [aʊns]

and	a	scant	tablespoonful	of	wheat	baking	powder	;	add	half	an	ounce
和	一个	稀少	一汤匙	的	小麦	烘烤	粉末	;	添加	一半	一个	盎司

[ʌv; əv] ['bʌtər] ;

of	butter	;
的	黄油	;

加入一小勺小麦泡打粉；加入半盎司黄油；

[mɪks] [tə'geðər] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][mɪlk] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] ['bætər] ;

mix	together	,	and	add	milk	enough	to	make	a	batter	;
混合	一起	,	和	添加	牛奶	足够的	到	制作	一个	连击	;

将所有材料混合，然后加入足够的牛奶制成面糊；

[roʊl] [aʊt] [ðə; ði] [doʊ] [ɑːn][ə; eɪ] ['flaʊərd] [bɔːrd] ; [dredʒ] [ˌaɪ 'tiː][wɪð; wɪθ]['flaʊər] ; [kʌt] [aʊt] [ðə; ði]

roll	out	the	dough	on	a	floured	board	;	dredge	it	with	flour	;	cut	out	the
卷	出去	这	面团	在	一个	撒了面粉	木板	;	疏通	它	和	面粉	;	切	出去	这

['bɪskɪts] ;

biscuits	;
饼干	;

在撒了面粉的案板上擀开面团；裹上面粉；切出饼干；

[pleɪs] [ðem; ðəm][ɑːn][ə; eɪ] ['bʌtərd] [tɪn] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] .

place	them	on	a	buttered	tin	,	and	bake	in	a	quick	oven	.
地方	他们	在	一个	涂黄油的	锡	,	和	烤	在	一个	快的	烤箱	.

将它们放在涂了黄油的烤盘上，放入烤箱快速烘烤。

[mɪlk] [bred] . — [sɪft][wʌn][ænd; ənd][ə; eɪ][hæf] [paʊndz] [ʌv; əv]['flaʊər] , [ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] ,

Milk	Bread	.	—	Sift	one	and	a	half	pounds	of	flour	,	a	teaspoonful	of	salt	,
牛奶	面包	.	—	筛	一	和	一个	一半	磅	的	面粉	,	一个	一茶匙	的	盐	,

牛奶面包——将一磅半面粉、一茶匙盐过筛，

[hæf][æn; ən] [aʊns] [ʌv; əv] ['paʊdərd] ['ʃʊgər] , [seɪm] [ʌv; əv][meltid] ['bʌtər] , [ænd; ənd] [tuː]

half	an	ounce	of	powdered	sugar	,	same	of	melted	butter	,	and	two
一半	一个	盎司	的	粉末状	糖	,	相同的	的	融化	黄油	,	和	二

['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] [wiːt] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] .

tablespoonfuls	of	wheat	baking	powder	.
汤匙	的	小麦	烘烤	粉末	.

半盎司糖粉，半盎司融化的黄油，以及两汤匙小麦泡打粉。

[sɪm]

Sim
西姆

西姆

['mɛr, 'mɜːr][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv][mɪlk] ; [let][ˌaɪ 'tiː] [kuːl] ; [ˌeɪ diː 'diː][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ðə; ði]['flaʊər] ;

mer	a	pint	of	milk	;	let	it	cool	;	add	it	to	the	flour	;
梅尔	一个	品脱	的	牛奶	;	让	它	凉爽的	;	添加	它	到	这	面粉	;

取一品脱牛奶；待其冷却；加入面粉中；

[biːt] [ˌaɪ 'tiː][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['pleɪtɪd] [naɪf] ; [ʃeɪp] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː] [loʊvz] .

beat	it	with	a	plated	knife	;	shape	it	into	loaves	.
打	它	和	一个	镀	刀	;	形状	它	进入	面包	.

用刀将其打散；将其整形成面包状。

[let] [stænd][fɔːr; fər][hæf][æn; ən]['aʊər][ɪn] [wel] - [griːst] [pænz] , ['kʌvərd] , [ðen] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [kwɪk]

Let	stand	for	half	an	hour	in	well	-	greased	pans	,	covered	,	then	bake	in	a	quick
让	站立	为了	一半	一个	小时	在	出色地	-	涂油	平底锅	,	涵盖	,	然后	烤	在	一个	快的

['ʌv(ə)n] .

oven	.
烤箱	.

将面团放入抹了油的烤盘中，盖上盖子静置半小时，然后在烤箱中快速烘烤。

[roʊld] - [wiːt] ['bɪskɪt] . — [hæf][ə; eɪ][paɪnt] [iːtʃ] [ʌv; əv] [roʊld] [wiːt] [ænd; ənd]['flaʊər] , [wʌn]

Rolled	-	wheat	Biscuit	.	—	Half	a	pint	each	of	rolled	wheat	and	flour	,	one
滚动	-	小麦	饼干	.	—	一半	一个	品脱	每个	的	滚动	小麦	和	面粉	,	一

[ʌv; əv][sɔːlt] ,

coffeespoonful	of	salt	,
一咖啡勺	的	盐	,

小麦卷饼干——半品脱小麦卷和面粉，一咖啡勺盐，

[tuː] ['tiːspuːn,fʊl] [ʌv; əv] [wiːt] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [wʌn] ['teblspʊn,fʊl] [ʌv; əv] ['paʊdərd] ['ʃʊgər] ,
two **teaspoonfuls** **of** **wheat** **baking** **powder** **,** **one** **tablespoonful** **of** **powdered** **sugar** **,**
二 茶匙 的 小麦 烘烤 粉末 , 一 一汤匙 的 粉末状 糖 ,

两茶匙小麦泡打粉，一汤匙糖粉，

[ænd; ənd][wʌn] ['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv][lɑːrd][ɔːr][meltid] ['bʌtər] .
and **one** **teaspoonful** **of** **lard** **or** **melted** **butter** **.**
和 一 一茶匙 的 猪油 或者 融化 黄油 .

以及一茶匙猪油或融化的黄油。

[ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] ['bætər] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] [smɔːl] [tɪnz] [ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n]
Add **milk** **enough** **to** **make** **a** **batter** **,** **and** **bake** **in** **small** **tins** **in** **a** **quick** **oven**
添加 牛奶 足够的 到 制作 一个 连击 , 和 烤 在 小的 罐头 在 一个 快的 烤箱
.
:
.

加入适量牛奶调成面糊，然后倒入小烤盘，放入高温烤箱烘烤。

[tuː; tə] [test] [ðə; ði]['ʌv(ə)n] . — [θroʊ] [ɑːn][ðə; ði] [flɔːr] [ʌv; əv][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ə; eɪ] ['teblspʊn,fʊl] [ʌv; əv]
To **Test** **the** **Oven** **.** **—** **Throw** **on** **the** **floor** **of** **the** **oven** **a** **tablespoonful** **of**
到 测试 这 烤箱 . — 扔 在 这 地面 的 这 烤箱 一个 一汤匙 的
[nuː] ['flaʊər] ;
new **flour** **;**
新的 面粉 ;

测试烤箱——在烤箱底部撒一汤匙新面粉；

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [teɪks] ['faɪər][ɔːr] [ə'sjuːmz] [ə; eɪ][dɑːrk] [braʊn] ['kʌlər] , [ðə; ði]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ɪz] [tuː] [haɪ]
if **it** **takes** **fire** **or** **assumes** **a** **dark** **brown** **color** **,** **the** **temperature** **is** **too** **high**
如果 它 需要 火 或者 假设 一个 黑暗的 棕色的 颜色 , 这 温度 是 也 高的
,
,
,

如果它着火或变成深褐色，说明温度太高了。

[ænd; ənd][ðə; ði]['ʌv(ə)n][mʌst; məst][biː; bi] [ə'laʊd] [tuː; tə] [kuːl] .
and **the** **oven** **must** **be** **allowed** **to** **cool** **.**
和 这 烤箱 必须 是 允许 到 凉爽的 .

烤箱必须冷却下来。

[ɪf] [ðə; ði]['flaʊər] [rɪ'meɪnz] [waɪt] ['æftər][ðə; ði] [læps] [ʌv; əv][ə; eɪ] [fjuː] ['sekəndz; sɪ'kɑːndz] , [ðə; ði]
If **the** **flour** **remains** **white** **after** **the** **lapse** **of** **a** **few** **seconds** **,** **the**
如果 这 面粉 遗迹 白色的 后 这 失效 的 一个 很少 秒 , 这
['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ɪz] [tuː] [loʊ] .
temperature **is** **too** **low** **.**
温度 是 也 低的 .

如果几秒钟后面粉仍然是白色的，说明温度太低了。

[wen] [ðə; ði]['ʌv(ə)n][ɪz][ʌv; əv][ðə; ði]['prɑːpər]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ðə; ði]['flaʊər] [wɪl] [tɜːrn][ə; eɪ]
When **the** **oven** **is** **of** **the** **proper** **temperature** **the** **flour** **will** **turn** **a**
什么时候 这 烤箱 是 的 这 恰当的 温度 这 面粉 将要 转动 一个
['braʊnɪʃ] ['jeloʊ] [ænd; ənd] [lʊk] ['slaɪtli] [skɔːrtʃt] .
brownish **yellow** **and** **look** **slightly** **scorched** **.**
棕褐色 黄色的 和 看 轻微地 烧焦的 .

当烤箱达到合适的温度时，面粉会变成棕黄色，看起来略微焦糊。

[toʊst] .
TOAST **.**
吐司 .

吐司。

[toʊst] [ɪz] ['veri] ['pælətəb(ə)l][ænd; ənd][daɪ'dʒestəbl,dɪ'dʒestəbl] [wen] ['prɑ:pərli] [prɪ'perd] .

Toast	**is**	**very**	**palatable**	**and**	**digestible**	**when**	**properly**	**prepared**	**.**
吐司	是	非常	可口的	和	可消化	什么时候	适当地	准备	.

只要烹制得当，吐司就非常美味且易于消化。

['meni] [si:m] [tu:; tə] [θɪŋk] [ðæt] [ðeɪ] [hæv; həv] [meɪd] [toʊst] [wen] [ðeɪ] [braʊn] [ðə; ði][ˌaʊt'saɪd][ʌv; əv]

Many	**seem**	**to**	**think**	**that**	**they**	**have**	**made**	**toast**	**when**	**they**	**brown**	**the**	**outside**	**of**
许多	似乎	到	思考	那	他们	有	制成	吐司	什么时候	他们	棕色的	这	外部	的

[ə; eɪ][slaɪs][ʌv; əv] [bred] .

a	**slice**	**of**	**bread**	**.**
一个	片	的	面包	.

很多人似乎认为，只要把面包片的外皮烤至金黄，就等于烤好了吐司。

[hæv; həv] [ðeɪ] ?

Have	**they**	**?**
有	他们	?

真的吗?

[ðə; ði]['ɑ:bdʒekt][ɪn] ['meɪkɪŋ] [toʊst] [ɪz][tu:; tə] [ɪ'væpəreɪt] [ɔ:l] ['mɔɪstʃər] [frʌm; frəm][ðə; ði] [bred] ,

The	**object**	**in**	**making**	**toast**	**is**	**to**	**evaporate**	**all**	**moisture**	**from**	**the**	**bread**	**,**
这	目的	在	制作	吐司	是	到	蒸发	全部	水分	从	这	面包	,

烤面包的目的是使面包中的水分完全蒸发掉。

[ænd; ənd]['hoʊldɪŋ][ə; eɪ][slaɪs]['oʊvər][ðə; ði]['faɪər][tu:; tə][sɪndʒ] [dʌz] [nɑ:t] [ə'kɑ:mplɪʃ] [ðɪs] ;

and	**holding**	**a**	**slice**	**over**	**the**	**fire**	**to**	**singe**	**does**	**not**	**accomplish**	**this**	**;**
和	保持	一个	片	超过	这	火	到	一盎司	做	不是	完成	这	;

将一片面包放在火上烤焦并不能达到这个目的;

[ˌaɪ 'ti:]['oʊnli] [wɔ:mz] [ðə; ði] ['mɔɪstʃər] , ['meɪkɪŋ] [ðə; ði][ˌɪn'saɪd][ʌv; əv][ðə; ði] [bred] ['doʊi] [ænd; ənd]

it	**only**	**warms**	**the**	**moisture**	**,**	**making**	**the**	**inside**	**of**	**the**	**bread**	**doughy**	**and**
它	仅有的	温暖	这	水分	,	制作	这	里面	的	这	面包	面团状的	和

[dɪ'saɪdɪdli] [ˌɪndɪ'dʒestəbl] .

decidedly	**indigestible**	**.**
绝对地	难以消化的	.

它只会使水分升温，使面包内部变得像面团一样，而且根本无法消化。

[ðə; ði] [tru:] [wei] [ʌv; əv] [prɪ'peərɪŋ] [ˌaɪ 'ti:][ɪz][tu:; tə][kʌt][ðə; ði] [bred] ['ɪntu:]['slaɪsɪz][ə; eɪ]['kwɔ:rtər][ʌv; əv]

The	**true**	**way**	**of**	**preparing**	**it**	**is**	**to**	**cut**	**the**	**bread**	**into**	**slices**	**a**	**quarter**	**of**
这	真的	方式	的	准备	它	是	到	切	这	面包	进入	切片	一个	四分之一	的

[æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] ,

an	**inch**	**thick**	**,**
一个	英寸	厚的	,

正确的做法是将面包切成四分之一英寸厚的片。

[trɪm] [ɔ:f] [ɔ:l] [krʌst] , [pʊt] [ðə; ði]['slaɪsɪz][ɪn][ə; eɪ][pæn][ɔ:r] [pleɪt] ,

trim	**off**	**all**	**crust**	**,**	**put**	**the**	**slices**	**in**	**a**	**pan**	**or**	**plate**	**,**
修剪	离开	全部	地壳	,	放	这	切片	在	一个	平底锅或者		盘子	,

去掉所有面包皮，将切片放入平底锅或盘子中。

[pleɪs] [ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] — [wɪtʃ] [mʌst; məst][nɑ:t][bi:; bi] [tu:] [hɑ:t] — [teɪk] [ðem; ðəm] [aʊt]

place	**them**	**in**	**the**	**oven**	**—**	**which**	**must**	**not**	**be**	**too**	**hot**	**—**	**take**	**them**	**out**
地方	他们	在	这	烤箱	—	哪个	必须	不是	是	也	热的	—	拿	他们	出去

[wen] [ə; eɪ] ['delɪkət] [braʊn] ,

when	**a**	**delicate**	**brown**	**,**
什么时候	一个	精美的	棕色的	,

将它们放入烤箱——烤箱温度不宜过高——烤至金黄色即可取出。

[ænd; ənd] ['bʌtər] [æt; ət][wʌns] .

and	**butter**	**at**	**once**	**.**
和	黄油	在	一次	.

同时加入黄油。

[fɔːr; fər][maɪ] [oʊn] [juːz][aɪ][draɪ][ɔːl] [hoʊm] - [meɪd] [bred] [ɪn] [ðɪs] ['mænər] .

For	my	own	use	I	dry	all	home	-	made	bread	in	this	manner	.
为了	我的	自己的	使用	我	干燥	全部	家	-	制成	面包	在	这	方式	.

我自用的自制面包都是用这种方法烘干的。

[draɪ] [toʊst] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [sɜːrvd] [wɪ'ðɪn] [ðə; ði][foʊldz][ʌv; əv][ə; eɪ]['næpkɪn] [ɪf] [juː; jʊ] [wɪʃ] [tuː; tə] [kiːp]

Dry	Toast	should	be	served	within	the	folds	of	a	napkin	if	you	wish	to	keep
干燥	吐司	应该	是	服务	之内	这	折叠	的	一个	餐巾	如果	你	希望	到	保持

[ˌaɪ 'tiː][hɑːt] ;

it	hot	;
它	热的	;

如果想保持烤面包的温度，应该用餐巾包裹着烤面包片上桌；

[toʊst] - [ræks] [ə'laʊ] [ðə; ði] [hiːt] [tuː; tə] [ɪ'skeɪp] , [ænd; ənd] [ðeɪ] [ɑːr; ər][nɑːt] [ˌrekə'mendɪd] .

toast	-	racks	allow	the	heat	to	escape	,	and	they	are	not	recommended	.
吐司	-	货架	允许	这	热	到	逃脱	,	和	他们	是	不是	受到推崇的	.

烤面包架会让热量散失，因此不建议使用。

[dɪp] [toʊst] . — [prɪ'per] [ðə; ði] [toʊst] [æz; əz] [ə'bʌv] [də'rektɪd] ; [dɪp][ðə; ði]['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz]['ɪntuː][hɑːt]['wɔːtər]

Dip	Toast	.	—	Prepare	the	toast	as	above	directed	;	dip	the	edges	into	hot	water
蘸	吐司	.	—	准备	这	吐司	作为	多于	指导	;	蘸	这	边缘	进入	热的	水

['kwɪkli] ,

quickly	,
迅速地	,

蘸水吐司——按照上述步骤准备吐司；快速将吐司边缘浸入热水中，

[ænd; ənd] ['bʌtər] [æt; ət][wʌns] .

and	butter	at	once	.
和	黄油	在	一次	.

同时加入黄油。

[ðɪs] [ɪz]['ɔːlsoʊ] [kɔːld] ['wɔːtər] [toʊst] .

This	is	also	called	water	toast	.
这	是	还	称为	水	吐司	.

这也被称为水吐司。

[mɪlk] [toʊst] . — [wet] [ðə; ði][pæn][tuː; tə][biː; bi] [juːst] [wɪð; wɪθ][koʊld]['wɔːtər] , [wɪtʃ] [prɪ'vɛnts, priː'vɛnts]

Milk	Toast	.	—	Wet	the	pan	to	be	used	with	cold	water	,	which	prevents
牛奶	吐司	.	—	湿的	这	平底锅	到	是	用过的	和	寒冷的	水	,	哪个	阻止

['bɜːrnɪŋ] .

burning	.
燃烧	.

牛奶吐司——用冷水润湿平底锅，防止烧焦。

[melt][æn; ən] [aʊns] [ʌv; əv]['flaʊərd] ['bʌtər] ; [wɪsk] ['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv][hɑːt][mɪlk] ;

Melt	an	ounce	of	floured	butter	;	whisk	into	it	a	pint	of	hot	milk	;
熔化	一个	盎司	的	撒了面粉	黄油	;	拂	进入	它	一个	品脱	的	热的	牛奶	;

将一盎司裹了面粉的黄油融化；将一品脱热牛奶搅拌进去；

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt] ; ['sɪmər] .

add	a	little	salt	;	simmer	.
添加	一个	小的	盐	;	煨	.

加少许盐；小火慢炖。

[prɪ'per] [fɔːr] ['slaɪsɪz][ʌv; əv] [toʊst] ; [pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] [diːp] [dɪʃ] [wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] ;

Prepare	four	slices	of	toast	;	put	them	in	a	deep	dish	one	at	a	time	;
准备	四	切片	的	吐司	;	放	他们	在	一个	深的	盘子	一	在	一个	时间	;

准备四片吐司；将它们一片一片地放入深盘中；

[pɔːr] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ʌv; əv][ðə; ði] [mɪlk]['oʊvər] [iːtʃ] ,

pour	a	little	of	the	milk	over	each	,
倒	一个	小的	的	这	牛奶	超过	每个	,

在每个盘子上淋一点牛奶，

[ænd; ənd]['oʊvər][ðə; ði][læst][wʌn] [pɔːr] [ðə; ði] [rɪ'meɪndər] [ʌv; əv][ðə; ði][mɪlk] .

and	over	the	last	one	pour	the	remainder	of	the	milk	.
和	超过	这	最后的	一	倒	这	余	的	这	牛奶	.

然后将剩余的牛奶倒在最后一个碗上。

['æntʃoʊvi] [toʊst] . — [ðə; ði][best] [wei] [tuː; tə] [prɪ'per] [ðɪs] ['æpɪtaɪzɪŋ] [dɪʃ] [ɪz][æz; əz] ['fɑːloʊz] :

Anchovy	Toast	.	—	The	best	way	to	prepare	this	appetizing	dish	is	as	follows	:
凤尾鱼	吐司	.	—	这	最好的	方式	到	准备	这	令人垂涎的	盘子	是	作为	跟随	:

凤尾鱼吐司——这道美味佳肴的最佳做法如下:

[toʊst] [ðə; ði] [bred] [ænd; ənd] [trɪm] [ˌaɪ 'tiː] ['niːtli] , [ænd; ənd] [pleɪs] [ˌaɪ 'tiː] [nɪr] [ðə; ði][reɪndʒ][tuː; tə] [kiːp] [wɔːrm] ;

Toast	the	bread	and	trim	it	neatly	,	and	place	it	near	the	range	to	keep	warm	;
吐司	这	面包	和	修剪	它	整齐地	,	和	地方	它	靠近	这	范围	到	保持	温暖的	;

将面包烤至金黄，修整整齐，放在炉灶附近保温;

[nekst] [prɪ'per] [ə; eɪ] " [dɪp] , " [æz; əz][fɔːr; fər]['ɔːrd(ə)neri] [kriːm] [toʊst] ;

next	prepare	a	"	dip	,	"	as	for	ordinary	cream	toast	;
下一个	准备	一个	"	蘸	,	"	作为	为了	普通的	奶油	吐司	;

接下来准备一份"蘸酱"，就像普通的奶油吐司蘸酱一样;

[spred] [ə; eɪ] [θɪn] ['leɪər] [ʌv; əv]['æntʃoʊvi] [peɪst] [ɑːn] [iːtʃ] [slaɪs][ʌv; əv] [bred] ; [pleɪs] [ɪn][ə; eɪ][hɑːt] ,

spread	a	thin	layer	of	anchovy	paste	on	each	slice	of	bread	;	place	in	a	hot	,
传播	一个	薄的	层	的	凤尾鱼	粘贴	在	每个	片	的	面包	;	地方	在	一个	热的	,

在每片面包上涂抹一层薄薄的凤尾鱼酱；放入热的烤箱中，

[diːp] [dɪʃ] ; [pɔːr] [ðə; ði] [prɪ'perd] [kriːm] ['oʊvər][ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [sɜːrv] .

deep	dish	;	pour	the	prepared	cream	over	them	,	and	serve	.
深的	盘子	;	倒	这	准备	奶油	超过	他们	,	和	服务	.

深盘；将准备好的奶油浇在上面，即可食用。

[klæm] [toʊst] . — [tʃɑːp] [ʌp] [tuː] ['dʌz(ə)n] [smɔːl] [klæmz]['ɪntuː] [faɪn] ['piːsɪz] ;

Clam	Toast	.	—	Chop	up	two	dozen	small	clams	into	fine	pieces	;
蛤	吐司	.	—	劈	向上	二	打	小的	蛤蜊	进入	美好的	件	;

蛤蜊吐司——将二十四只小蛤蜊切成小块;

['sɪmər] [fɔːr; fər] ['θɜːrti] ['mɪnɪts] [ɪn][hɑːt]['wɔːtər] [ɪ'nʌf] [tuː; tə]['kʌvər][ðem; ðəm] .

simmer	for	thirty	minutes	in	hot	water	enough	to	cover	them	.
煨	为了	三十	分钟	在	热的	水	足够的	到	覆盖	他们	.

用热水煮三十分钟，水量要足以没过食材。

[biːt] [ʌp][ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv] [tuː] [egz] ; [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [kaɪ'en] [ænd; ənd][ə; eɪ] [gɪl] [ʌv; əv] [wɔːmd] [mɪlk] ;

Beat	up	the	yolks	of	two	eggs	;	add	a	little	cayenne	and	a	gill	of	warmed	milk	;
打	向上	这	蛋黄	的	二	鸡蛋	;	添加	一个	小的	辣椒	和	一个	鳃	的	温暖	牛奶	;

将两个鸡蛋的蛋黄打散；加入少许辣椒粉和一小杯温牛奶;

[dɪ'zɑːlv] [hæf][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['flaʊər][ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][koʊld][mɪlk] ; ['sɪmər] [ɔːl] [tə'geðər] ;

dissolve	half	a	teaspoonful	of	flour	in	a	little	cold	milk	;	simmer	all	together	;
溶解	一半	一个	一茶匙	的	面粉	在	一个	小的	寒冷的	牛奶	;	煨	全部	一起	;

将半茶匙面粉溶于少量冷牛奶中；一起慢炖;

[pɔːr] ['oʊvər] ['bʌtərd] [toʊst] , [ænd; ənd] [sɜːrv] .

pour	over	buttered	toast	,	and	serve	.
倒	超过	涂黄油的	吐司	,	和	服务	.

淋在涂抹了黄油的吐司上，即可食用。

['mæroʊ] - [boʊn] [toʊst] . — [prə'kjʊr] [tuː] [biːf] [ʃɪn] - [boʊnz] [ə'baʊt] [sɪks] [tuː; tə] [eɪt] [ɪntʃɪz] [lɔːŋ] ;

Marrow	-	bone	Toast	.	—	Procure	two	beef	shin	-	bones	about	six	to	eight	inches	long	;
骨髓	-	骨	吐司	.	—	采购	二	牛肉	胫	-	骨头	关于	六	到	八	英寸	长的	;

['kʌvər] [ðem; ðəm] [wɪð; wɪθ] [doʊ] ,

cover	them	with	dough	,
覆盖	他们	和	面团	,

牛骨髓吐司——取两根约六到八英寸长的牛胫骨；用面团包裹，

[ænd; ənd] [ræp] [ðem; ðəm] [ɪn] ['mʌzlɪn] ; [pɔːr] [hɑːt] ['wɔːtər] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] ['kʌvər] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd]

and	wrap	them	in	muslin	;	pour	hot	water	enough	to	cover	them	,	and
和	裹	他们	在	细棉布	;	倒	热的	水	足够的	到	覆盖	他们	,	和

[bɔɪl]

boil
熬

用纱布包好；倒入足够的热水没过它们，然后煮沸

[fɔːr; fər] [æn; ən] ['aʊər] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hæf] .

for	an	hour	and	a	half	.
为了	一个	小时	和	一个	一半	.

持续了一个半小时。

[rɪ'muːv] [klɔːθ] [ænd; ənd] [doʊ] ;

Remove	cloth	and	dough	;
消除	布	和	面团	;

去掉布和面团；

[ʃeɪk] [ɔːr] [drɔː] [aʊt] [ðə; ði] ['mæroʊ] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [lɔːŋ] - ['hændəld] [fɔːrk] [ə'pɑːn] ['slaɪsɪz] [ʌv; əv] [hɑːt]

shake	or	draw	out	the	marrow	with	a	long	-	handled	fork	upon	slices	of	hot
摇	或者	画	出去	这	骨髓	和	一个	长的	-	处理	叉	之上	切片	的	热的

[toʊst] .

toast	.
吐司	.

将骨髓放在热吐司片上，用长柄叉子轻轻摇晃或挑出。

[ˌeɪ diː 'diː] [sɔːlt] , [kaɪ'en] , [ænd; ənd] , [ɪf] [kən'viːniənt] , [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [tʃɑːpt] ['seləri] , [ænd; ənd] [sɜːrv]

Add	salt	,	cayenne	,	and	,	if	convenient	,	a	little	chopped	celery	,	and	serve
添加	盐	,	辣椒	,	和	,	如果	方便的	,	一个	小的	切碎	芹菜	,	和	服务

.

:
.

加入盐、辣椒粉，如果方便的话，还可以加入少许切碎的芹菜，即可食用。

['ɔɪstər] [toʊst] . — [sɪ'lekt] [ˌfɪf'tiːn] [plʌmp] ['ɔɪstər] ; [tʃɑːp] [ðem; ðəm] [faɪn] , [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [sɔːlt] ,

Oyster	Toast	.	—	Select	fifteen	plump	oysters	;	chop	them	fine	,	and	add	salt	,
牡蛎	吐司	.	—	选择	十五	丰满	牡蛎	;	劈	他们	美好的	,	和	添加	盐	,

['pepər] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] [sə'spɪʃ(ə)n] [ʌv; əv] ['nʌtmeg] .

pepper	,	and	a	suspicion	of	nutmeg	.
胡椒	,	和	一个	怀疑	的	肉豆蔻	.

牡蛎吐司——选用十五个饱满的牡蛎；将它们切碎，加入盐、胡椒粉和少许肉豆蔻。

[biːt] [ʌp] [ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv] [tuː] [egz] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [gɪl] [ʌv; əv] [kriːm] ;

Beat	up	the	yolks	of	two	eggs	with	a	gill	of	cream	;
打	向上	这	蛋黄	的	二	鸡蛋	和	一个	鳃	的	奶油	;

将两个鸡蛋的蛋黄与一勺奶油搅打均匀；

[wɪsk] [ðɪs] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['sɪmərɪŋ] ['ɔɪstər] .

whisk	this	into	the	simmering	oysters	.
拂	这	进入	这	煨煮	牡蛎	.

将此混合物搅拌入正在煨煮的牡蛎中。

[wen] [set] , [pɔːr] [ðə; ði] [hoʊl] ['oʊvər]['slaɪsɪz][ʌv; əv] ['bʌtərd] [toʊst] .

When	set	,	pour	the	whole	over	slices	of	buttered	toast	.
什么时候	放	,	倒	这	所有的	超过	切片	的	涂黄油的	吐司	.

凝固后，将酱汁全部浇在涂抹了黄油的吐司片上。

['sæmən] [toʊst] . — [ˌaɪ 'tiː] ['veri] ['ɔːf(ə)n] [ə'kɜːrz] [ðæt] [ə; eɪ][kæn; kən][ʌv; əv] ['sæmən] [ɪz][nɑːt][ɔːl] [juːst]

Salmon	Toast	.	—	It	very	often	occurs	that	a	can	of	salmon	is	not	all	used
三文鱼	吐司	.	—	它	非常	经常	发生	那	一个	能	的	三文鱼	是	不是	全部	用过的

[æt; ət][ə; eɪ] [miːl] ,

at	a	meal	,
在	一个	一顿饭	,

三文鱼吐司——经常会出现一罐三文鱼不能在一顿饭中全部用完的情况。

[ænd; ənd] [jet] [ðer; ðər][ɪz][nɑːt][kwaɪt] [ɪ'nʌf] [fɔːr; fər] [ə'nʌðər] [miːl] [wɪ'ðaʊt] ['ʌðər] ['dɪʃɪz] [ɔːr]

and	yet	there	is	not	quite	enough	for	another	meal	without	other	dishes	or
和	然而	那里	是	不是	相当	足够的	为了	其他	一顿饭	没有	其他	菜肴	或者

[ɪn'griːdiənts] ['ædɪd] [tuː; tə][ˌaɪ 'tiː] .

ingredients	added	to	it	.
原料	额外	到	它	.

然而，如果不添加其他菜肴或配料，这些食材还不够再做一顿饭。

[ʃʊd; ʃəd] [ðɪs] [ə'kɜːr] , [mɪns] [ðə; ði]['sæmən] , [hiːt] , [ænd; ənd]['siːz(ə)n][ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd] [sɜːrv] [ˌaɪ 'tiː][ɑːn] [toʊst] .

Should	this	occur	,	mince	the	salmon	,	heat	,	and	season	it	and	serve	it	on	toast	.
应该	这	发生	,	剁碎	这	三文鱼	,	热	,	和	季节	它	和	服务	它	在	吐司	.

如果出现这种情况，将鲑鱼剁碎，加热，调味，然后放在吐司上食用。

[ə; eɪ] [poʊtʃt] [eg] ['ædɪd] [tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][ɪz][kwaɪt][ək'septəb(ə)l] .

A	poached	egg	added	to	it	is	quite	acceptable	.
一个	偷猎	蛋	额外	到	它	是	相当	可接受	.

加一个水煮蛋也是完全可以的。

[tʌŋ] [toʊst] . — [ə; eɪ] ['veri] [naɪs] [dɪʃ] [ɪz] [prɪ'perd] [frʌm; frəm][koʊld] [bɔɪld] [ɔːr] ['pɑːtɪd] [tʌŋ] .

Tongue	Toast	.	—	A	very	nice	dish	is	prepared	from	cold	boiled	or	potted	tongue	.
舌头	吐司	.	—	一个	非常	好的	盘子	是	准备	从	寒冷的	煮沸	或者	盆栽	舌头	.

烤牛舌——一道非常美味的菜肴是用冷煮或罐装的牛舌制成的。

[slaɪs] [ðə; ði] [tʌŋ] , [ænd; ənd] [kʌt] [iːtʃ] [slaɪs] ['ɪntuː] [smɔːl] , [faɪn] ['piːsɪz] ;

Slice	the	tongue	,	and	cut	each	slice	into	small	,	fine	pieces	;
片	这	舌头	,	和	切	每个	片	进入	小的	,	美好的	件	;

将舌头切片，再将每一片切成细小的碎片；

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

早餐小点心(Breakfast Dainties)
第2/2页

[hiːt] [ˌaɪ ˈtiː][ɪn][ə; eɪ][pæn][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['bʌtər] .
heat **it** **in** **a** **pan** **with** **a** **little** **butter** **.**
热 它 在 一个 平底锅 和 一个 小的 黄油 .

用少许黄油在平底锅里加热。

[tuː; tə] [prɪ'vent] ['bɜːrnɪŋ] , ['mɔɪs(ə)n][wɪð; wɪθ][wɔːrm]['wɔːtər][ɔːr] [klɪr] [suːp] ; [ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt][ænd; ənd]
To **prevent** **burning** **,** **moisten** **with** **warm** **water** **or** **clear** **soup** **;** **add** **salt** **and**
到 防止 燃烧 , 濡 和 温暖的 水 或者 清除 汤 ; 添加 盐 和
['pepər] ;
pepper **;**
胡椒 ;

为防止烧焦，可用温水或清汤润湿；加盐和胡椒粉；

[stɜːr]['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː] [tuː] ['biːtn] [egz] .
stir **into** **it** **two** **beaten** **eggs** **.**
搅拌 进入 它 二 被打败 鸡蛋 .

加入两个打散的鸡蛋。

[wen] [set] , [ə'reɪndʒ] ['niːtli] [ɑːn] [toʊst] .
When **set** **,** **arrange** **neatly** **on** **toast** **.**
什么时候 放 , 安排 整齐地 在 吐司 .

凝固后，整齐地摆放在吐司上。

['deɪnti] ['bɪts][ʌv; əv] [roʊst] [geɪm] , [faʊl] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [mɪnst] , [wɔːmd] ['oʊvər] , [ænd; ənd]
Dainty **bits** **of** **roast** **game** **,** **fowl** **,** **etc** **.** **,** **minced** **,** **warmed** **over** **,** **and**
纤巧 比特 的 烤 游戏 , 鸡 , ETC . , 剁碎 , 温暖 超过 , 和
[sɜːrvd] [ɑːn] [toʊst] [ɑːr; ər] ['eksələnt] ,
served **on** **toast** **are** **excellent** **,**
服务 在 吐司 是 出色的 ,

将烤野味、家禽等切成小块，剁碎后加热，放在烤面包片上食用，味道极佳。

[ænd; ənd] [ʃoʊ] [ə; eɪ] [weɪ] [ʌv; əv]['juːzɪŋ] [gʊd] [mə'tɪriəl] [ðæt] [wʊd] ['ʌðərwaɪz] [biː; bi]['weɪstɪd] .
and **show** **a** **way** **of** **using** **good** **material** **that** **would** **otherwise** **be** **wasted** **.**
和 展示 一个 方式 的 使用 好的 材料 那 会 否则 是 浪费 .

并展示如何利用原本会被浪费的优质材料。

[egz] [ænd; ənd] ['ɔmələɪts] .
EGGS **AND** **OMELETS** **.**
鸡蛋 和 煎蛋卷 .

鸡蛋和煎蛋卷。

[tuː; tə] [test] [egz] . — [dɪ'zɑːlv] [æn; ən] [aʊns] [ʌv; əv][sɔːlt][ɪn] [ten] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv]['wɔːtər] ; [ˌeɪ diː 'diː]
To **Test** **Eggs** **.** **—** **Dissolve** **an** **ounce** **of** **salt** **in** **ten** **ounces** **of** **water** **;** **add**
到 测试 鸡蛋 . — 溶解 一个 盎司 的 盐 在 十 盎司 的 水 ; 添加
[ðə; ði] [egz] .
the **eggs** **.**
这 鸡蛋 .

检验鸡蛋的方法——将一盎司盐溶于十盎司水中；加入鸡蛋。

[gʊd] [wʌnz] [wɪl] [sɪŋk] , [ɪn'dɪfrənt] [egz] [wɪl] [swɪm] , [ænd; ənd][bæd] [egz] [wɪl] [floʊt] , ['iːv(ə)n][ɪn]
Good **ones** **will** **sink** **,** **indifferent** **eggs** **will** **swim** **,** **and** **bad** **eggs** **will** **float** **,** **even** **in**
好的 一个 将要 下沉 , 冷漠 鸡蛋 将要 游泳 , 和 坏的 鸡蛋 将要 漂浮 , 甚至 在
[pjʊr] ['wɔːtər] .
pure **water** **.**
纯的 水 .

好的蛋会沉入水底，一般的蛋会游动，坏的蛋会漂浮，即使在纯净的水中也是如此。

[freʃ] [egz] [ɑːr; ər] [mɔːr] [trænsˈpærənt][ɪn][ðə; ði]['sentər] .

Fresh	eggs	are	more	transparent	in	the	centre	.
新鲜的	鸡蛋	是	更多的	透明的	在	这	中心	.

新鲜鸡蛋中心部分更透明。

[oʊld] [egz] [ɑːr; ər][trænsˈpærənt][æt; ət][ðə; ði][tɑːp] .

Old	eggs	are	transparent	at	the	top	.
老的	鸡蛋	是	透明的	在	这	顶部	.

老鸡蛋顶部是透明的。

[egz] [meɪ] [biː; bi] [kept] [ə; eɪ] [lɔːŋ] [taɪm] [baɪ] ['kʌvərɪŋ] [ðem; ðəm][wɪð; wɪθ]['biːzwæks] [dɪ'zɑːlvd] [ɪn] [wɔːrm] ['ɑːlɪv] [ɔːr]['kɑːt(ə)n] - [siːd] [ɔɪl] .

Eggs	may	be	kept	a	long	time	by	covering	them	with	beeswax	dissolved	in	warm	olive	or	cotton	-	seed	oil	.
鸡蛋	可能	是	保留	一个	长的	时间	经过	覆盖	他们	和	蜂蜡	溶解	在	温暖的	橄榄	或者	棉布	-	种子	油	.

将蜂蜡溶解在温热的橄榄油或棉籽油中，涂抹在鸡蛋上，可以长时间保存鸡蛋。

[juːz] [wʌn] [θɜːrd] [wæks] [tuː; tə] [tuː] [θɜːrd] [ɔɪl] .

Use	one	third	wax	to	two	thirds	oil	.
使用	一	第三	蜡	到	二	三分之一	油	.

使用三分之一的蜡和三分之二的油。

[beɪkt] [egz] . — [mɪns] [hæf][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] [liːn] [bɔɪld] [hæm] , [ˌeɪ diː 'diː][æn; ən]['iːkwəl]['kwɑːntəti] [ʌv; əv] ['krækər] [krʌmz] .

Baked	Eggs	.	—	Mince	half	a	pound	of	lean	boiled	ham	,	add	an	equal	quantity	of	cracker	crumbs	.
烘焙	鸡蛋	.	—	剁碎	一半	一个	磅	的	倾斜	煮沸	火腿	,	添加	一个	平等的	数量	的	饼干	面包屑	.

烤鸡蛋——将半磅瘦煮火腿剁碎，加入等量的饼干屑。

['mɔɪs(ə)n][ænd; ənd] [spred] [ðə; ði]['mɪkstʃər]['oʊvər][ə; eɪ]['plætər] ;

Moisten	and	spread	the	mixture	over	a	platter	;
濡	和	传播	这	混合物	超过	一个	拼盘	;

将混合物沾湿后铺在盘子上；

[skuːp] [aʊt] [fɔːr] [raʊnd] [hoʊlz] [æz; əz][lɑːrdʒ][æz; əz][æn; ən] [eg] ,

scoop	out	four	round	holes	as	large	as	an	egg	,
舀	出去	四	圆形的	孔	作为	大的	作为	一个	蛋	,

挖出四个像鸡蛋大小的圆孔，

[ænd; ənd][drɑːp][æn; ən] [eg] [frʌm; frəm][ðə; ði] [ʃel] ['ɪntuː] [iːtʃ] [hoʊl] ; ['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ][sɔːlt] ,

and	drop	an	egg	from	the	shell	into	each	hole	;	season	with	salt	,
和	降低	一个	蛋	从	这	壳	进入	每个	洞	;	季节	和	盐	,

将鸡蛋从蛋壳中取出，分别放入每个孔中；撒上盐调味。

[kaɪ'en] , [ænd; ənd] ['bʌtər] ; [pʊt][ðə; ði] [dɪʃ] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] , [ænd; ənd] [sɜːrv] [wen] [ðə; ði] [egz] [ɑːr; ər] [kʊkt] .

cayenne	,	and	butter	;	put	the	dish	in	the	oven	,	and	serve	when	the	eggs	are	cooked	.
辣椒	,	和	黄油	;	放	这	盘子	在	这	烤箱	,	和	服务	什么时候	这	鸡蛋	是	煮熟	.

加入辣椒粉和黄油；将菜肴放入烤箱，待鸡蛋煮熟后即可食用。

[ðə; ði] [krʌmz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [mɔɪst] [ɪˈnʌf] [tuː; tə] [teɪk] ['ɔːlmoʊst][ə; eɪ] [krʌst] [wen] [beɪkt] .

The	crumbs	should	be	moist	enough	to	take	almost	a	crust	when	baked	.
这	面包屑	应该	是	潮湿	足够的	到	拿	几乎	一个	地壳	什么时候	烘焙	.

面包屑应该足够湿润，烘烤后能形成一层薄薄的酥皮。

['ɔməlɪts] . — [æz; əz][ə; eɪ] [ruːl] , [æn; ən] ['ɑːmlət] [ɪz][ə; eɪ] [hoʊl]

Omelets	.	—	As	a	rule	,	an	omelet	is	a	whole
煎蛋卷	.	—	作为	一个	规则	,	一个	煎蛋卷	是	一个	所有的

煎蛋卷——通常来说，煎蛋卷是一个完整的

[sʌm; səm][ænd; ənd] [ˌɪnɪk'spensɪv] [dɪʃ] , [jet] [wʌn][ɪn][ðə; ði][ˌprepə'reɪʃ(ə)n][ʌv; əv] [wɪtʃ] [kʊks]

some	and	inexpensive	dish	,	yet	one	in	the	preparation	of	which	cooks
一些	和	价格低廉	盘子	，	然而	一	在	这	准备	的	哪个	厨师

['friːkwəntli] [feɪl] ,

frequently	fail	,
频繁地	失败	，

这是一道价格低廉但做法却经常被厨师失败的菜肴。

['oʊɪŋ] [tuː; tə] ['kerləsnəs] [ʌv; əv]['diːteɪl] .

owing	to	carelessness	of	detail	.
欠款	到	疏忽	的	细节	.

由于细节疏忽。

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [ə'tenʃ(ə)n] [ðə; ði] ['haʊswaɪf] [kæn; kən] ['iːzəli] [bɪ'kʌm] [ðə; ði]['pɜːrfɪkt] [kʊk] [ɪn] [ðɪs]

With	a	little	attention	the	housewife	can	easily	become	the	perfect	cook	in	this
和	一个	小的	注意力	这	家庭主妇	能	容易地	变得	这	完美的	厨师	在	这

[brænʧ] ,

branch	,
分支	，

只要稍加注意，家庭主妇就能轻松成为这门技艺精湛的厨师。

[æz; əz] [wel] [æz; əz] ['ʌðər] .

as	well	as	others	.
作为	出色地	作为	其他的	.

以及其他。

[ðə; ði] ['fleɪvərɪŋ] [ænd; ənd][ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [juːst] [meɪ] [biː; bi] ['verid] [ɪn'defɪnətli] ; [bʌt; bət][ðə; ði]

The	flavoring	and	the	ingredients	used	may	be	varied	indefinitely	;	but	the
这	调味	和	这	原料	用过的	可能	是	多种多样	无限期	;	但	这

['prɪnsəp(ə)l][ɪz]['ɔːlweɪz][ðə; ði] [seɪm] .

principle	is	always	the	same	.
原则	是	总是	这	相同的	.

调味料和配料可以无限变化；但原理始终相同。

[ɪn] ['meɪkɪŋ] [æn; ən] ['ɑːmlət] [ker] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['teɪkən] [ðæt] [ðə; ði] ['ɑːmlət] [pæn][ɪz][hɑːt][ænd; ənd][draɪ]

In	making	an	omelet	care	should	be	taken	that	the	omelet	pan	is	hot	and	dry
在	制作	一个	煎蛋卷	关心	应该	是	已采取	那	这	煎蛋卷	平底锅	是	热的	和	干燥

.

:

.

制作煎蛋卷时，应注意煎蛋锅要热且干燥。

[tuː; tə] [ɪn'ʃʊr] [ðɪs] , [pʊt][ə; eɪ] [smɔːl] ['kwɑːntəti][ʌv; əv][lɑːrd]['ɪntuː][ðə; ði][pæn] ;

To	insure	this	,	put	a	small	quantity	of	lard	into	the	pan	;
到	保证	这	，	放	一个	小的	数量	的	猪油	进入	这	平底锅	;

为了确保这一点，可以在锅里放少量猪油；

[let][ˌaɪ 'tiː] ['sɪmər] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] , [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ˌaɪ 'tiː] ; [waɪp] [ðə; ði][pæn][draɪ][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]

let	it	simmer	a	few	minutes	,	and	remove	it	;	wipe	the	pan	dry	with	a
让	它	煨	一个	很少	分钟	，	和	消除	它	;	擦拭	这	平底锅	干燥	和	一个

['taʊəl] ,

towel	,
毛巾	，

小火煮几分钟后关火；用毛巾擦干锅。

[ænd; ənd] [pʊt] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [freʃ] [lɑːrd] , [ɪn] [wɪʃ] [ðə; ði] ['ɑːmlət] [meɪ] [biː; bi] [fraɪd] .

and	put	in	a	little	fresh	lard	,	in	which	the	omelet	may	be	fried	.
和	放	在	一个	小的	新鲜的	猪油	，	在	哪个	这	煎蛋卷	可能	是	油煎	.

加入少许新鲜猪油，可以用来煎蛋卷。

[ker] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['teɪkən] [ðæt] [ðə; ði][lɑːrd] [dʌz] [nɑːt][bɜːrn] ,

Care	should	be	taken	that	the	lard	does	not	burn	,
关心	应该	是	已采取	那	这	猪油	做	不是	烧伤	,

注意不要让猪油烧焦。

[æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [wʊd] [spɔɪl][ðə; ði]['kʌlər][ʌv; əv][ðə; ði] ['ɑːmlət] .

as	it	would	spoil	the	color	of	the	omelet	.
作为	它	会	剧透	这	颜色	的	这	煎蛋卷	.

因为那样会影响煎蛋的颜色。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['betər] [tuː; tə] [meɪk] [tuː] [ɔːr] [θriː] [smɔːl] ['ɔməlɪts] [ðæn; ðən][wʌn] ['veri] [lɑːrdʒ][wʌn] ,

It	is	better	to	make	two	or	three	small	omelets	than	one	very	large	one	,
它	是	更好的	到	制作	二	或者	三	小的	煎蛋卷	比	一	非常	大的	一	,

与其做一个很大的煎蛋卷，不如做两三个小煎蛋卷。

[æz; əz][ðə; ði] ['lætər] ['kænɑːt][biː; bi] [wel] ['hændəld][baɪ][ə; eɪ] ['nɑːvɪs] .

as	the	latter	cannot	be	well	handled	by	a	novice	.
作为	这	后者	不能	是	出色地	处理	经过	一个	新手	.

因为后者对于新手来说难以胜任。

[ðə; ði] ['ɑːmlət] [meɪd] [ʌv; əv] [θriː] [egz] [ɪz][ðə; ði][wʌn] [ˌrekə'mendɪd] [fɔːr; fər] [bɪ'gɪnərz] .

The	omelet	made	of	three	eggs	is	the	one	recommended	for	beginners	.
这	煎蛋卷	制成	的	三	鸡蛋	是	这	一	受到推崇的	为了	初学者	.

三个鸡蛋做的煎蛋卷是推荐给初学者的。

[breɪk] [ðə; ði] [egz] ['seprətli] ; [pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ] [boʊl] , [ænd; ənd] [wɪsk] [ðem; ðəm]

Break	the	eggs	separately	;	put	them	into	a	bowl	,	and	whisk	them
休息	这	鸡蛋	分别地	;	放	他们	进入	一个	碗	,	和	拂	他们

['θɜːrəli] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][fɔːrk] .

thoroughly	with	a	fork	.
彻底	和	一个	叉	.

将鸡蛋分别打入碗中，用叉子充分搅拌均匀。

([ðə; ði][lɔːŋgər] [ðeɪ] [ɑːr; ər] ['biːtn] , [ðə; ði] ['laɪtər] [wɪl] [biː; bi][ðə; ði] ['ɑːmlət] .)

(	The	longer	they	are	beaten	,	the	lighter	will	be	the	omelet	.	)
(	这	更长	他们	是	被打败	,	这	打火机	将要	是	这	煎蛋卷	.	)

（蛋黄打得越久，煎蛋就越蓬松。）

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][mɪlk] , [ænd; ənd] [biːt] [ʌp][wɪð; wɪθ][ðə; ði] [egz] ;

Add	a	teaspoonful	of	milk	,	and	beat	up	with	the	eggs	;
添加	一个	一茶匙	的	牛奶	,	和	打	向上	和	这	鸡蛋	;

加入一茶匙牛奶，与鸡蛋搅拌均匀；

[biːt] [ʌn'tɪl][ðə; ði][læst]['moʊmənt] [bɪ'fɔːr] ['pɔːrɪŋ] ['ɪntuː][ðə; ði][pæn] , [wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['oʊvər][ə; eɪ]

beat	until	the	last	moment	before	pouring	into	the	pan	,	which	should	be	over	a
打	直到	这	最后的	片刻	前	浇注	进入	这	平底锅	,	哪个	应该	是	超过	一个

[hɑːt]['faɪər] .

hot	fire	.
热的	火	.

在倒入锅中之前，要一直搅拌到最后一刻，锅应该放在旺火上。

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][ðə; ði] ['ɑːmlət] [sets] , [rɪ'muːv] [ðə; ði]

As	soon	as	the	omelet	sets	,	remove	the
作为	很快	作为	这	煎蛋卷	套	,	消除	这

煎蛋卷凝固后，立即取出。

[pæn][frʌm; frəm][ðə; ði] [hɑːtɪst] [pɑːrt][ʌv; əv][ðə; ði]['faɪər] ,

pan	from	the	hottest	part	of	the	fire	,
平底锅	从	这	最热门	部分	的	这	火	,

从火最热的地方拿一个平底锅，

[slɪp][ə; eɪ] [naɪf] ['ʌndər][ˌaɪ 'ti:][tu:; tə] [prɪ'vent] ['stɪkɪŋ] [tu:; tə][ðə; ði][pæn] ; [wen] [ðə; ði]['sentər][ɪz]

slip	a	knife	under	it	to	prevent	sticking	to	the	pan	;	when	the	centre	is
滑	一个	刀	在下面	它	到	防止	粘性	到	这	平底锅	;	什么时候	这	中心	是

['ɔ:lmoʊst][fɜ:rm] ,

almost	firm	,
几乎	公司	,

在饼底下方垫一把刀，防止粘锅；当饼中心快要凝固时，

[slænt][ðə; ði][pæn] ; [wɜ:rk][ðə; ði] ['ɑ:mlət] [ɪn] [ʃeɪp] [tu:; tə][foʊld] ['i:zəli] [ænd; ənd] ['ni:tli] ;

slant	the	pan	;	work	the	omelet	in	shape	to	fold	easily	and	neatly	;
倾斜	这	平底锅	;	工作	这	煎蛋卷	在	形状	到	折叠	容易地	和	整齐地	;

将平底锅倾斜；将煎蛋饼塑形，以便轻松整齐地折叠；

[ænd; ənd] , [wen] ['slaɪtli] [braʊn] , [hoʊld][ə; eɪ] ['plætər] [ə'genst] [ðə; ði] [edʒ] [ʌv; əv][ðə; ði][pæn] ,

and	,	when	slightly	browned	,	hold	a	platter	against	the	edge	of	the	pan	,
和	,	什么时候	轻微地	棕色	,	抓住	一个	拼盘	反对	这	边缘	的	这	平底锅	,

待其略微呈棕色时，用盘子抵住锅边，

[ænd; ənd] ['deftli] [tɜ:rn][ˌaɪ 'ti:][aʊt][ə'pɑ:n][ðə; ði][hɑ:t] [dɪʃ] .

and	deftly	turn	it	out	upon	the	hot	dish	.
和	巧妙地	转动	它	出去	之上	这	热的	盘子	.

然后灵巧地把它翻转到热盘上。

[sɔ:lt] [mɪkst] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [egz] [prɪ'vɛnts, pri:'vɛnts][ðem; ðəm][frʌm; frəm]['raɪzɪŋ] , [ænd; ənd] [wen] [ju:st]

Salt	mixed	with	the	eggs	prevents	them	from	rising	,	and	when	used
盐	混合	和	这	鸡蛋	阻止	他们	从	上升	,	和	什么时候	用过的

[ðə; ði] ['ɑ:mlət] [wɪl] [lʊk] ['flæbi] ;

the	omelet	will	look	flabby	;
这	煎蛋卷	将要	看	松弛	;

鸡蛋里混入盐会阻止鸡蛋膨胀，这样煎出来的蛋饼就会显得松软无力；

[jet] [wɪ'ðaʊt] [sɔ:lt][ˌaɪ 'ti:] [wɪl] [teɪst] [ɪn'sɪpɪd] .

yet	without	salt	it	will	taste	insipid	.
然而	没有	盐	它	将要	品尝	平淡	.

但若不加盐，味道就会寡淡无味。

[ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔ:lt][tu:; tə][ˌaɪ 'ti:][dʒʌst] [bɪ'fɔ:r] ['foʊldɪŋ][ˌaɪ 'ti:][ænd; ənd] ['tɜ:rnɪŋ] [aʊt][ɑ:n][ðə; ði]

Add	a	little	salt	to	it	just	before	folding	it	and	turning	out	on	the
添加	一个	小的	盐	到	它	只是	前	折叠式的	它	和	转弯	出去	在	这

[dɪʃ] .

dish	.
盘子	.

在折叠并翻面到盘子上之前，加入少许盐。

[tʃi:z] ['ɑ:mlət] . — [bi:t] [ʌp][ðə; ði] [egz] [ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:][tu:; tə][ðem; ðəm][ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl]

Cheese	Omelet	.	—	Beat	up	the	eggs	and	add	to	them	a	tablespoonful
奶酪	煎蛋卷	.	—	打	向上	这	鸡蛋	和	添加	到	他们	一个	一汤匙

[ʌv; əv]['greɪtɪd]['pɑ:rməzɑ:nˌpɑ:rməzæn] [tʃi:z] ;

of	grated	Parmesan	cheese	;
的	磨碎的	帕尔马干酪	奶酪	;

奶酪煎蛋卷——将鸡蛋打散，加入一汤匙磨碎的帕玛森奶酪；

[ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [mɔ:r] [tʃi:z] [bɪ'fɔ:r] ['foʊldɪŋ] , [ænd; ənd][tɜ:rn][aʊt][ɑ:n][ə; eɪ][hɑ:t] [dɪʃ] .

add	a	little	more	cheese	before	folding	,	and	turn	out	on	a	hot	dish	.
添加	一个	小的	更多的	奶酪	前	折叠式的	,	和	转动	出去	在	一个	热的	盘子	.

折叠前再加入少许奶酪，然后倒扣在热盘中。

[greɪt] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [tʃi:z] ['oʊvər][ˌaɪ 'ti:] [bɪ'fɔ:r] ['sɜ:rvɪŋ] .

Grate	a	little	cheese	over	it	before	serving	.
格特	一个	小的	奶酪	超过	它	前	服务	.

上菜前撒上少许奶酪碎。

['ɑːmlət] [wɪð; wɪθ] [hɜːrb] . — [biːt] [ʌp] [θriː] [egz] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðem; ðəm][ə; eɪ]

Omelet	with	Herbs	.	—	Beat	up	three	eggs	and	add	to	them	a
煎蛋卷	和	草药	.	—	打	向上	三	鸡蛋	和	添加	到	他们	一个

['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli] ,

teaspoonful	of	chopped	parsley	,
一茶匙	的	切碎	香菜	,

香草煎蛋卷——将三个鸡蛋打散，加入一茶匙切碎的欧芹，

[mɪkst] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [fjuː] [tʃaɪvz] .

mixed	with	a	few	chives	.
混合	和	一个	很少	细香葱	.

混入少许细香葱。

[pɔːr] ['ɪntuː][ðə; ði][pæn] , [ænd; ənd] [bɪ'fɔːr] ['foʊldɪŋ] ['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] ; [foʊld] ,

Pour	into	the	pan	,	and	before	folding	season	with	salt	and	pepper	;	fold	,
倒	进入	这	平底锅	,	和	前	折叠式的	季节	和	盐	和	胡椒	;	折叠	,

倒入锅中，翻拌前用盐和胡椒调味；翻拌均匀。

[ænd; ənd][tɜːrn][aʊt][ɑːn][ə; eɪ][hɑːt] [dɪʃ] .

and	turn	out	on	a	hot	dish	.
和	转动	出去	在	一个	热的	盘子	.

然后盛在热盘里。

['ʌnjən] ['ɑːmlət] . — [kʌt] [ʌp][ə; eɪ] [smɔːl] ['spænɪʃ] ['ʌnjən] ; [fraɪ][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ] [laɪt] [braʊn] ;

Onion	Omelet	.	—	Cut	up	a	small	Spanish	onion	;	fry	it	a	light	brown	;
洋葱	煎蛋卷	.	—	切	向上	一个	小的	西班牙语	洋葱	;	炒	它	一个	光	棕色的	;

洋葱煎蛋卷——将一个小的西班牙洋葱切碎；煎至浅棕色；

[bɪ'fɔːr] ['foʊldɪŋ][ðə; ði] ['ɑːmlət] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['ʌnjən] , [ænd; ənd][tɜːrn][aʊt][ɑːn][ə; eɪ][hɑːt] [dɪʃ] .

before	folding	the	omelet	add	the	onion	,	and	turn	out	on	a	hot	dish	.
前	折叠式的	这	煎蛋卷	添加	这	洋葱	,	和	转动	出去	在	一个	热的	盘子	.

在折叠煎蛋卷之前加入洋葱，然后将其翻面放在热盘中。

['ɔɪstər] ['ɑːmlət] . — [stuː] [sɪks] ['ɔɪstər] [ɪn][ðer; ðər] [oʊn] ['lɪkər] [fɔːr; fər][faɪv] ['mɪnɪts] ; [rɪ'muːv] [ðə; ði]

Oyster	Omelet	.	—	Stew	six	oysters	in	their	own	liquor	for	five	minutes	;	remove	the
牡蛎	煎蛋卷	.	—	炖	六	牡蛎	在	他们的	自己的	酒	为了	五	分钟	;	消除	这

['ɔɪstər] ,

oysters	,
牡蛎	,

牡蛎煎蛋卷——将六个牡蛎用自身的汁液炖煮五分钟；取出牡蛎，

[ænd; ənd] ['θɪkən] [ðə; ði]['lɪkwɪd][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['wɔːlnʌt][ʌv; əv] ['bʌtər] [roʊld] [ɪn]['flaʊər] ; ['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ]

and	thicken	the	liquid	with	a	walnut	of	butter	rolled	in	flour	;	season	with
和	加厚	这	液体	和	一个	核桃	的	黄油	滚动	在	面粉	;	季节	和

[sɔːlt][ænd; ənd] [kaɪ'en] ;

salt	and	cayenne	;
盐	和	辣椒	;

用裹着面粉的核桃状黄油使液体变稠；用盐和辣椒粉调味；

[wɪsk] [ðɪs] [tuː; tə][ə; eɪ] [kriːm] .

whisk	this	to	a	cream	.
拂	这	到	一个	奶油	.

用打蛋器将其搅打成奶油状。

[tʃɑːp] [ðə; ði] ['ɔɪstər] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðem; ðəm][tuː; tə][ðə; ði] [sɔːs] ; ['sɪmər] [ʌn'tɪl][ðə; ði] [sɔːs]

Chop	the	oysters	,	and	add	them	to	the	sauce	;	simmer	until	the	sauce
劈	这	牡蛎	,	和	添加	他们	到	这	酱	;	煨	直到	这	酱

['θɪkənz] .

thickens	.
增厚	.

将牡蛎切碎，加入酱汁中；小火慢炖至酱汁浓稠。

[biːt] [ʌp] [fɔːr] [egz] ['laɪtli] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [kriːm] ; [tɜːrn][aʊt]['ɪntuː]
Beat **up** **four** **eggs** **lightly** **,** **and** **add** **a** **tablespoonful** **of** **cream** **;** **turn** **out** **into**
打 向上 四 鸡蛋 轻轻 , 和 添加 一个 一汤匙 的 奶油 ; 转动 出去 进入
[ə; eɪ][hɑːt][pæn] ,
a **hot** **pan** **,**
一个 热的 平底锅 ,

将四个鸡蛋轻轻打散，加入一汤匙奶油；倒入热锅中，

[ænd; ənd][fraɪ][ə; eɪ] [laɪt] [goʊld]['kʌlər] .
and **fry** **a** **light** **gold** **color** **.**
和 炒 一个 光 金子 颜色 .

炸至浅金黄色。

[bɪ'fɔːr] ['foʊldɪŋ][ðə; ðɪ] ['ɑːmlət] [ɪn'taɪərli] , [pleɪs] [ðə; ðɪ] ['ɔɪstər] [wɪð; wɪθ][pɑːrt][ʌv; əv][ðə; ðɪ] [sɔːs]
Before **folding** **the** **omelet** **entirely** **,** **place** **the** **oysters** **with** **part** **of** **the** **sauce**
前 折叠式的 这 煎蛋卷 完全 , 地方 这 牡蛎 和 部分 的 这 酱
[wɪ'ðɪn] ,
within **,**
之内 ,

在将煎蛋卷完全折叠起来之前，先将牡蛎和部分酱汁一起放入其中。

[ænd; ənd][tɜːrn][ˌaɪ 'tiː]['oʊvər][ɑːn][ə; eɪ][hɑːt] [dɪʃ] .
and **turn** **it** **over** **on** **a** **hot** **dish** **.**
和 转动 它 超过 在 一个 热的 盘子 .

翻面放在热盘子上。

[ðə; ðɪ] [rɪ'meɪndər] [ʌv; əv][ðə; ðɪ] [sɔːs] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [pɔːd] [raʊnd] [ˌaɪ 'tiː] .
The **remainder** **of** **the** **sauce** **should** **be** **poured** **round** **it** **.**
这 余 的 这 酱 应该 是 倾倒 圆形的 它 .

将剩余的酱汁浇在周围。

['ɑːmlət] [ˌeɪ 'juː] [rʌm] . — [prɪ'per] [æn; ən] ['ɑːmlət] [æz; əz][hæz; həz] [bɪn] [də'rektɪd] , [foʊld][ˌaɪ 'tiː] ,
Omelet **au** **Rhum** **.** **—** **Prepare** **an** **omelet** **as** **has** **been** **directed** **,** **fold** **it** **,**
煎蛋卷 au 朗姆酒 . — 准备 一个 煎蛋卷 作为 有 到过 指导 , 折叠 它 ,

朗姆酒煎蛋卷——按照指示准备煎蛋卷，将其对折，

[ænd; ənd][tɜːrn][aʊt][ɑːn][ə; eɪ][hɑːt] [dɪʃ] ; [dʌst][ə; eɪ]['lɪbərəl]['kwɑːntəti][ʌv; əv] ['paʊdərd] ['ʃʊgər]['oʊvər]
and **turn** **out** **on** **a** **hot** **dish** **;** **dust** **a** **liberal** **quantity** **of** **powdered** **sugar** **over**
和 转动 出去 在 一个 热的 盘子 ; 灰尘 一个 自由主义 数量 的 粉末状 糖 超过
[ˌaɪ 'tiː] ,
it **,**
它 ,

盛入热盘中；撒上大量的糖粉。

[ænd; ənd] [sɪndʒ] [ðə; ðɪ] ['ʃʊgər] ['ɪntuː] [niːt] [straɪps] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][hɑːt]['aɪərn][rɑːd] , ['hiːtɪd] [ɑːn][ðə; ðɪ]
and **singe** **the** **sugar** **into** **neat** **stripes** **with** **a** **hot** **iron** **rod** **,** **heated** **on** **the**
和 一盎司 这 糖 进入 整洁的 条纹 和 一个 热的 铁 杆 , 加热 在 这
[koʊl] .
coals **.**
煤炭 .

用烧红的铁棒在炭火上将糖烧成整齐的条状。

[pɔːr] [ə; eɪ] [waɪn] - ['glæsfʊl] [ʌv; əv] [wɔːmd] [dʒə'meɪkə] [rʌm] [ə'raʊnd] [ˌaɪ 'tiː] ,
Pour **a** **wine** **-** **glassful** **of** **warmed** **Jamaica** **rum** **around** **it** **,**
倒 一个 葡萄酒 - 满杯 的 温暖 牙买加 朗姆酒 大约 它 ,

在它周围倒上一杯温热的牙买加朗姆酒，

[ænd; ənd] [wen] [ɑːn][ðə; ðɪ] ['teɪbl] [set]['faɪər][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː] .
and **when** **on** **the** **table** **set** **fire** **to** **it** **.**
和 什么时候 在 这 桌子 放 火 到 它 .

然后把它放在桌子上点燃。

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['teɪblspuːn] [dæʃ] [ðə; ði] ['bɜːrnɪŋ] [rʌm] ['oʊvər][ðə; ði] ['ɑːmlət] , [bloʊ] [aʊt][ðə; ði]['faɪər] ,

With	a	tablespoon	dash	the	burning	rum	over	the	omelet	,	blow	out	the	fire	,
和	一个	汤匙	短跑	这	燃烧	朗姆酒	超过	这	煎蛋卷	,	吹	出去	这	火	,

[ænd; ənd] [sɜːrv] .

and	serve	.
和	服务	.

用汤匙将燃烧的朗姆酒淋在煎蛋卷上，吹灭火焰，即可上桌。

['spænɪʃ] ['ɑːmlət] . — [tʃɑːp] [ʌp] [hæf][ʌv; əv][ə; eɪ] [swiːt] ['spænɪʃ] ['pepər] ; [piːl] [ænd; ənd][kʌt] [ʌp][ə; eɪ]

Spanish	Omelet	.	—	Chop	up	half	of	a	sweet	Spanish	pepper	;	peel	and	cut	up	a
西班牙语	煎蛋卷	.	—	劈	向上	一半	的	一个	甜的	西班牙语	胡椒	;	果皮	和	切	向上	一个

[lɑːrdʒ][tə'meɪtoʊ] ;

large	tomato	;
大的	番茄	;

西班牙煎蛋卷——将半个甜西班牙辣椒切碎；将一个大番茄去皮切块；

[kʌt] [tuː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv][hæm]['ɪntuː][daɪs] ;

cut	two	ounces	of	ham	into	dice	;
切	二	盎司	的	火腿	进入	骰子	;

将两盎司火腿切成丁；

[mɪns] [θriː] ['bʌt(ə)n] ['mʌʃrʊmz] [ænd; ənd][hæf][æn; ən]['ʌnjən][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][kloʊv][ʌv; əv]['gɑːrlɪk] ;

mince	three	button	mushrooms	and	half	an	onion	with	a	clove	of	garlic	;
剁碎	三	按钮	蘑菇	和	一半	一个	洋葱	和	一个	丁香	的	蒜	;

将三个白蘑菇、半个洋葱和一瓣大蒜切碎；

['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ][sɔːlt] , [kaɪ'en] , [ænd; ənd]['keipəz] .

season	with	salt	,	cayenne	,	and	capers	.
季节	和	盐	,	辣椒	,	和	刺山柑	.

用盐、辣椒粉和刺山柑调味。

[pʊt][ðə; ði]['ʌnjən][ænd; ənd][hæm][ɪn][ə; eɪ][pæn] , [ænd; ənd][fraɪ] ; [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['ʌðər] [ɪn'griːdiənts] ,

Put	the	onion	and	ham	in	a	pan	,	and	fry	;	add	the	other	ingredients	,
放	这	洋葱	和	火腿	在	一个	平底锅	,	和	炒	;	添加	这	其他	原料	,

将洋葱和火腿放入锅中翻炒；加入其他配料，

[ænd; ənd] ['sɪmər] [ʌn'tɪl][ə; eɪ] [θɪk] [pʌlp] ; [ˌeɪ diː 'diː] [ðɪs] [tuː; tə][æn; ən] ['ɑːmlət] [dʒʌst]

and	simmer	until	a	thick	pulp	;	add	this	to	an	omelet	just
和	煨	直到	一个	厚的	纸浆	;	添加	这	到	一个	煎蛋卷	只是

用小火慢炖至浓稠的糊状；将此糊状物加入煎蛋卷中即可。

[bɪ'fɔːr] ['foʊldɪŋ][ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd] ['tɜːrnɪŋ] [aʊt][ɑːn][ə; eɪ] [dɪʃ] .

before	folding	it	and	turning	out	on	a	dish	.
前	折叠式的	它	和	转弯	出去	在	一个	盘子	.

折叠后倒扣在盘子上。

[pɔːr] [ə; eɪ] [wel] - [meɪd] [tə'meɪtoʊ] [sɔːs] [raʊnd] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [sɜːrv] .

Pour	a	well	-	made	tomato	sauce	round	it	,	and	serve	.
倒	一个	出色地	-	制成	番茄	酱	圆形的	它	,	和	服务	.

淋上精心制作的番茄酱，即可享用。

[ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [meɪ] [biː; bi] ['verid] [tuː; tə] [swiːt] [ðə; ði] [teɪst] .

The	ingredients	may	be	varied	to	suite	the	taste	.
这	原料	可能	是	多种多样	到	套房	这	品尝	.

配料可根据个人口味进行调整。

[swiːt] ['ɑːmlət] . — [biːt] [ʌp][ðə; ði] [egz] [æz; əz]['juːʒuəl] , [ænd; ənd] , [dʒʌst] [bɪ'fɔːr] [ˌaɪ 'tiː][ɪz]['foʊldɪd][ɪn]

Sweet	Omelet	.	—	Beat	up	the	eggs	as	usual	,	and	,	just	before	it	is	folded	in
甜的	煎蛋卷	.	—	打	向上	这	鸡蛋	作为	通常	,	和	,	只是	前	它	是	折叠	在

[ðə; ði][pæn] ,

the	pan	,
这	平底锅	,

甜味煎蛋卷——像往常一样打散鸡蛋，然后在将其放入平底锅中翻拌之前，

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['hiːpɪŋ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['dʒeli] , [prɪ'zɜːrv] , [ɔːr] ['ʌðər] [ɪn'griːdiənts] [ðæt] ['fænsi]

add	a	heaping	tablespoonful	of	jelly	,	preserves	,	or	other	ingredients	that	fancy
添加	一个	堆积	一汤匙	的	果冻	,	果酱	,	或者	其他	原料	那	想要

[meɪ] [sə'dʒest] .

may	suggest	.
可能	建议	.

加入一大勺果冻、果酱或其他你喜欢的配料。

[pə'tetoz] .

POTATOES	.
土豆	.

土豆。

[pə'tetoz] . — [teɪk] [ə; eɪ] [saʊnd] - ['lʊkɪŋ] [pə'teɪtoʊ][ʌv; əv] ['eni] [və'raɪəti] ; [peɪ] [bʌt; bət]['lɪt(ə)l] [ə'tenʃ(ə)n]

Potatoes	.	—	Take	a	sound	-	looking	potato	of	any	variety	;	pay	but	little	attention
土豆	.	一	拿	一个	声音	-	寻找	土豆	的	任何	种类	;	支付	但	小的	注意力

[tuː; tə][ɪts] ['aʊtwərd] [ə'pɪrəns] ;

to	its	outward	appearance	;
到	它是	向外	外貌	;

土豆——取一个看起来完好的土豆，品种不限；不必太在意它的外观；

[kʌt][ɔːr] [breɪk] [ˌaɪ 'tiː][ɪn] [tuː] , ['krɔːswaɪz] , [ænd; ənd][ɪg'zæmɪn][ðə; ði][kʌt] ['sɜːrfɪs] .

cut	or	break	it	in	two	,	crosswise	,	and	examine	the	cut	surface	.
切	或者	休息	它	在	二	,	横向	,	和	检查	这	切	表面	.

将其横向切成两半，并检查切面。

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [ə'pɪrz] ['wɔːtəri] [tuː; tə] [sʌtʃ] [ə; eɪ] [dɪ'griː] [ðæt] [ə; eɪ] [slaɪt] ['preʃər] [wʊd] [kɔːz] ['wɔːtər]

If	it	appears	watery	to	such	a	degree	that	a	slight	pressure	would	cause	water
如果	它	出现	水状的	到	这样的	一个	程度	那	一个	轻微	压力	会	原因	水

[tuː; tə][fɔːl] [ɔːf][ɪn][drɑːps] ,

to	fall	off	in	drops	,
到	落下	离开	在	滴	,

如果它看起来非常稀薄，轻轻一压就会有水滴滴落，

[rɪ'dʒekt][ˌaɪ 'tiː] , [æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [wʊd] [biː; bi][ʌv; əv]['lɪt(ə)l][juːz][fɔːr; fər][ðə; ði] ['teɪbl] .

reject	it	,	as	it	would	be	of	little	use	for	the	table	.
拒绝	它	,	作为	它	会	是	的	小的	使用	为了	这	桌子	.

拒绝它，因为它对桌子没什么用处。

[ə; eɪ] [gʊd] [pə'teɪtoʊ][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][ʌv; əv][ə; eɪ] [laɪt] [kriːm] - ['kʌlər] ,

A	good	potato	should	be	of	a	light	cream	-	color	,
一个	好的	土豆	应该	是	的	一个	光	奶油	-	颜色	,

好的土豆应该是浅奶油色的。

[ænd; ənd] [wen] [rʌbd] [tə'geðər] [ə; eɪ] [waɪt] [frɔːθ] [ʃʊd; ʃəd] [ə'pɪr] [raʊnd] [ðə; ði]['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz]

and	when	rubbed	together	a	white	froth	should	appear	round	the	edges
和	什么时候	摩擦	一起	一个	白色的	泡沫	应该	出现	圆形的	这	边缘

[ænd; ənd] ['sɜːrfɪs] [ʌv; əv][ðə; ði][kʌt] ,

and	surface	of	the	cut	,
和	表面	的	这	切	,

摩擦后，切口边缘和表面应该会出现白色泡沫。

[wɪtʃ] ['ɪndɪˌkeɪts] [ðə; ði] ['prez(ə)ns] [ʌv; əv] [stɑːrtʃ] .

which	indicates	the	presence	of	starch	.
哪个	表示	这	在场	的	淀粉	.

这表明存在淀粉。

[ðə; ði] [mɔːr] [stɑːrtʃ] [ɪn][ðə; ði][pə'teɪtoʊ] , [ðə; ði] [mɔːr] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [frɔːθ] ;

The	more	starch	in	the	potato	,	the	more	it	will	froth	;
这	更多的	淀粉	在	这	土豆	,	这	更多的	它	将要	泡沫	;

土豆中的淀粉含量越高，产生的泡沫就越多；

['kɑ:nsɪkwentli] [ðə; ði] [mɔ:r] [frɔ:θ] [ɑ:n][ðə; ði][pə'teɪtoʊ][ðə; ði] ['betər] [ˌaɪ 'ti:] [wɪl] [bi:; bi] [wen] [kʊkt] .

consequently	the	more	froth	on	the	potato	the	better	it	will	be	when	cooked	.
最后	这	更多的	泡沫	在	这	土豆	这	更好的	它	将要	是	什么时候	煮熟	.

因此，土豆上的泡沫越多，煮熟后就越好吃。

[ðə; ði] [streŋθ] [ʌv; əv]

The	strength	of
这	力量	的

力量

[ɪts] ['stɑ:rtʃi] ['prɑ:pərtiz] [meɪ] [bi:; bi] ['testɪd] [baɪ] [rɪ'li:sɪŋ] [ðə; ði][hoʊld][ʌv; əv][wʌn][end] ,

its	starchy	properties	may	be	tested	by	releasing	the	hold	of	one	end	,
它是	淀粉	特性	可能	是	测试	经过	发布	这	抓住	的	一	结尾	,

可以通过松开一端来测试其淀粉特性。

[ænd; ənd] [ɪf] [ˌaɪ 'ti:] [klɪŋz] [tu:; tə][ðə; ði] ['ʌðər] , [ðə; ði][pə'teɪtoʊ][ɪz][ə; eɪ] [gʊd] [wʌn] .

and	if	it	clings	to	the	other	,	the	potato	is	a	good	one	.
和	如果	它	黏附	到	这	其他	,	这	土豆	是	一个	好的	一	.

如果它粘在另一个土豆上，那么这个土豆就是个好土豆。

[ði:z] [ɑ:r; ər][ðə; ði]['dʒen(ə)rəl]['prɪnsəp(ə)lz] ['fɑ:loʊd] [baɪ][pə'teɪtoʊ] - ['baɪərz] , [ænd; ənd] [ðeɪ] [ɑ:r; ər]

These	are	the	general	principles	followed	by	potato	-	buyers	,	and	they	are
这些	是	这	一般的	原则	随后	经过	土豆	-	买家	,	和	他们	是

['ju:ʒuəli; 'ju:ʒəli][tu:; tə][bi:; bi] ['fʊli] [rɪ'laɪd] [ə'pɑ:n] .

usually	to	be	fully	relied	upon	.
通常	到	是	完全	依赖	之上	.

这些是土豆买家遵循的一般原则，通常可以完全信赖。

[ə'baʊt] [wʌn]['sev(ə)nθ][pɑ:rt][ʌv; əv][ðə; ði][pə'teɪtoʊ][ɪz] [nu'trɪʃəs] , [ænd; ənd] [ðɪs] [ɪz] ['tʃi:fli] [ˌfærə'neɪʃəs]

About	one	seventh	part	of	the	potato	is	nutritious	,	and	this	is	chiefly	farinaceous
关于	一	第七	部分	的	这	土豆	是	营养丰富的	,	和	这	是	主要	粉状的

,

,

,

马铃薯约有七分之一具有营养价值，其中主要成分是淀粉。

[ænd; ənd][ɪz] [ə'kʌmpənid] [baɪ][noʊ] [ˌɪnkən'sɪdrəbl] ['pɔ:rʃ(ə)n][ʌv; əv]['seɪli:n] ['mætər] , [mɔ:r] [ɪ'speʃəli]

and	is	accompanied	by	no	inconsiderable	portion	of	saline	matter	,	more	especially
和	是	伴随	经过	不	微不足道的	部分	的	盐水	事情	,	更多的	尤其

[ʌv; əv] [pə'tæsə] ,

of	potassa	,
的	钾	,

而且还伴有相当数量的盐分物质，尤其是钾盐。

[wɪtʃ] ['rendərz] [ˌaɪ 'ti:] ['haɪli] [ˌæntaɪskɔ:r'bju:tɪk; ˌæntiskɔ:r'bju:tɪk; ˌæntɪskɔ:r'bju:tɪk] , [ænd; ənd][ə; eɪ]

which	renders	it	highly	antiscorbutic	,	and	a
哪个	渲染	它	高度	抗坏血病	,	和	一个

['paʊərf(ə)l] [kə'rektɪv] [ʌv; əv][ðə; ði] ['groʊsnəs] [ʌv; əv]['ænɪm(ə)l] [fu:d] .

powerful	corrective	of	the	grossness	of	animal	food	.
强大的	矫正	的	这	恶心	的	动物	食物	.

这使其具有很强的抗坏血病作用，并能有效纠正动物性食物的粗糙口感。

[wen] ['fɔ:miŋ] [pɑ:rt][ʌv; əv][ə; eɪ] [mɪkst] ['daɪət] , [noʊ] ['sʌbstəns] [ɪz] [mɔ:r] ['hoʊlsəm] [ðæn; ðən][ðə; ði]

When	forming	part	of	a	mixed	diet	,	no	substance	is	more	wholesome	than	the
什么时候	成型	部分	的	一个	混合	饮食	,	不	物质	是	更多的	健康	比	这

[pə'teɪtoʊ] .

potato	.
土豆	.

在混合膳食中，没有比土豆更有益健康的食物了。

['i:v(ə)n][ðə; ði][waɪld][pə'teɪtoʊ][faʊnd][ɪn][ðə; ði]['jeləustəun]['kʌntri][ɪz][θɔ:t][wʌn][ʌv; əv][ðə; ði][best]

Even	the	wild	potato	found	in	the	Yellowstone	Country	is	thought	one	of	the	best
甚至	这	荒野	土豆	成立	在	这	黄石公园	国家	是	想法	一	的	这	最好的

[ʌv; əv]['edəb(ə)l][waɪld][ru:ts] .

of	edible	wild	roots	.
的	食用	荒野	根	.

就连黄石地区发现的野生马铃薯也被认为是最好的可食用野生根茎之一。

[bɔɪld][pə'tetoz] . — [tu:; tə][rɪ'teɪn][ðə; ði][haɪɪst; 'haɪəst][ə'maʊnt][ʌv; əv]['nɜ:rɪʃmənt] , [pə'tetoz]

Boiled	Potatoes	.	—	To	retain	the	highest	amount	of	nourishment	,	potatoes
煮沸	土豆	.	—	到	保持	这	最高	数量	的	营养	,	土豆

[ʃʊd; ʃəd][bi:; bi][bɔɪld][wɪð; wɪθ][ðer; ðər][skɪnz][ɑ:n] .

should	be	boiled	with	their	skins	on	.
应该	是	煮沸	和	他们的	皮肤	在	.

水煮土豆——为了最大程度地保留营养，土豆应该带皮煮。

[wen][soʊ]['tri:tɪd] ,

When	so	treated	,
什么时候	所以	治疗	,

如此对待时，

[ðeɪ][ɑ:r; ər][twaɪs][æz; əz][rɪtʃ][ɪn][pə'tæsə][sɔ:lts][æz; əz][ðoʊz][wɪtʃ][hæv; həv][fɜ:rst][bɪn][pi:ld] .

they	are	twice	as	rich	in	potassa	salts	as	those	which	have	first	been	peeled	.
他们	是	两次	作为	富有的	在	钾	盐	作为	那些	哪个	有	第一的	到过	去皮	.

去皮后的钾盐含量是去皮后的两倍。

[ˌaɪ 'ti:][ɪz][ə; eɪ][gʊd][plæn][tu:; tə][pleɪs][ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ɔ:r][ɑ:n][tɑ:p][ʌv; əv][ðə; ði][reɪndʒ]

It	is	a	good	plan	to	place	them	in	the	oven	or	on	top	of	the	range
它	是	一个	好的	计划	到	地方	他们	在	这	烤箱	或者	在	顶部	的	这	范围

['æftər]['bɔɪlɪŋ][ðem; ðəm] ,

after	boiling	them	,
后	沸腾	他们	,

煮熟后最好把它们放在烤箱里或炉灶上。

[ˌðer'baɪ][ə'laʊɪŋ][ɔ:l]['sɜ:rplʌs]['mɔɪstʃər][tu:; tə][ɪ'skeɪp] .

thereby	allowing	all	surplus	moisture	to	escape	.
从而	允许	全部	剩余	水分	到	逃脱	.

从而使多余的水分逸出。

[bɪ'fɔ:r]['sendɪŋ][tu:; tə]['teɪbl][ðeɪ][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi][pi:ld] , [ænd; ənd] , [ɪf][kən'vi:niənt] , ['θɜ:rəli]

Before	sending	to	table	they	should	be	peeled	,	and	,	if	convenient	,	thoroughly
前	发送	到	桌子	他们	应该	是	去皮	,	和	,	如果	方便的	,	彻底

[mæʃt] ,

mashed	,
捣碎	,

上桌前应去皮，如果方便的话，最好彻底捣碎。

[æz; əz][ðeɪ][ɑ:r; ər][mɔ:r]['i:zəli][daɪ'dʒestɪd] , [ænd; ənd][wen][ðeɪ][ɑ:r; ər]['lʌmpi][ɔ:r]['wɔ:təri][ðeɪ]

as	they	are	more	easily	digested	,	and	when	they	are	lumpy	or	watery	they
作为	他们	是	更多的	容易地	消化	,	和	什么时候	他们	是	凹凸不平	或者	水状的	他们

[ɪ'skeɪp]['prɑ:pər][ˌmæstɪ'keɪʃn] ,

escape	proper	mastication	,
逃脱	恰当的	咀嚼	,

因为它们更容易消化，而且当它们呈块状或水状时，就无法被充分咀嚼。

[ænd; ənd][ɪn][ðɪs][wei][kɔ:z]['sɪriəs][dɪ'reɪndʒmənt][ʌv; əv][ðə; ði]['sɪstəm] .

and	in	this	way	cause	serious	derangement	of	the	system	.
和	在	这	方式	原因	严肃的	精神错乱	的	这	系统	.

这样一来，就会对系统造成严重破坏。

[ən]
Un
联合国

联合国

['dɜ:][noʊ]['sɜ:rkəmstænsɪz] [ə'laʊ] [ðə; ði][eɪdʒd] , [dɪs'peptɪk] ,
der **no** **circumstances** **allow** **the** **aged** **,** **dyspeptic** **,**
德尔 不 情况 允许 这 老年人 , 消化不良 ,

任何情况下都不允许老年人、消化不良者……

[ɔ:r] [ðoʊz] [ɪn] ['delɪkət] [helθ] [tu:; tə] [i:t] [ðem; ðəm] [ɪk'sept] [wen] [mæʃt] .
or **those** **in** **delicate** **health** **to** **eat** **them** **except** **when** **mashed** **.**
或者 那些 在 精美的 健康 到 吃 他们 除了 什么时候 捣碎 .

或者身体虚弱的人不宜食用，除非捣碎了。

[ðə; ði][soʊ] - [kɔ:ld] [pə'teɪtoʊ] " [wɪð; wɪθ][ə; eɪ][boʊn][ɪn][ˌaɪ 'ti:] , " [ə; eɪ] ['feɪvərɪt] [dɪʃ] [ʌv; əv][ðə; ði] ['aɪrɪʃ]
The **so** **-** **called** **potato** **"** **with** **a** **bone** **in** **it** **,** **"** **a** **favorite** **dish** **of** **the** **Irish**
这 所以 - 称为 土豆 " 和 一个 骨 在 它 , " 一个 最喜欢的 盘子 的 这 爱尔兰
['pez(ə)nt] ,
peasant **,**
农民 ,

所谓"带骨土豆"，是爱尔兰农民最喜爱的一道菜。

[ɪz][ə; eɪ][pə'teɪtoʊ]['oʊnli][hæf] [kʊkt] , ['bi:ɪŋ] [rɔ:] [ɪn][ðə; ði]['sentər] ;
is **a** **potato** **only** **half** **cooked** **,** **being** **raw** **in** **the** **centre** **;**
是 一个 土豆 仅有的 一半 煮熟 , 存在 生的 在 这 中心 ;

土豆只煮了一半，中间还是生的；

[ænd; ənd][ə; eɪ] [mɔ:r] [ˌɪndɪ'dʒestəbl] [θɪŋ] ['kænɑ:t] [wel] [bi:; bi][ɪ'mædʒɪnd] .
and **a** **more** **indigestible** **thing** **cannot** **well** **be** **imagined** **.**
和 一个 更多的 难以消化的 事物 不能 出色地 是 想象 .

很难想象还有比这更难以消化的事情。

[laɪə'neɪz] [pə'tetoz] . — [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] [soʊ'teɪd] ,
Lyonnaise **Potatoes** **.** **—** **The** **same** **as** **sautéed** **,**
里昂 土豆 . — 这 相同的 作为 炒的 ,

里昂土豆——和炒的一样，

[ɪk'sept] [ðæt] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['ʌnjən][ɪz][fraɪd] [braʊn] [ænd; ənd][ðə; ði][pə'teɪtoʊ] [ðen] ['ædɪd] .
except **that** **a** **little** **onion** **is** **fried** **brown** **and** **the** **potato** **then** **added** **.**
除了 那 一个 小的 洋葱 是 油煎 棕色的 和 这 土豆 然后 额外 .

只是将少许洋葱炒至棕色，然后再加入土豆。

[pə'tetoz] [ˌeɪ 'ju:][koʊ'ʃɑ:n] . — [slaɪs] [tu:] [hɑ:t] , ['mi:li] [pə'tetoz] ; [kʌt][ðə; ði]['slaɪsɪz]['ɪntu:] [skwer] ;
Potatoes **au** **Cochon** **.** **—** **Slice** **two** **hot** **,** **mealy** **potatoes** **;** **cut** **the** **slices** **into** **squares** **;**
土豆 au 猪 . — 片 二 热的 , 粉状 土豆 ; 切 这 切片 进入 正方形 ;
[pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] ['sɔ:spæn] ,
put **them** **in** **a** **saucepan** **,**
放 他们 在 一个 平底锅 ,

烤猪肉土豆——将两个热乎乎、面皮松软的土豆切片；将切片切成方块；放入平底锅中，

[ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:]['skɔ:ldɪd] [kri:m] [ɪ'nʌf] [tu:; tə]['kʌvər][ðem; ðəm] , [sɔ:lt] , [ænd; ənd] [waɪt] ['pepər] .
and **add** **scalded** **cream** **enough** **to** **cover** **them** **,** **salt** **,** **and** **white** **pepper** **.**
和 添加 烫伤 奶油 足够的 到 覆盖 他们 , 盐 , 和 白色的 胡椒 .

加入足够多的烫过的奶油，盖住食材，再加入盐和白胡椒粉。

[kʌt] ['ɪntu:] ['veri] [smɔ:l] ['pi:sɪz] [hæf][æn; ən] [aʊns] [ʌv; əv][fæt] , [bɔɪld] , [sɔ:lt][pɔ:rk] ;
Cut **into** **very** **small** **pieces** **half** **an** **ounce** **of** **fat** **,** **boiled** **,** **salt** **pork** **;**
切 进入 非常 小的 件 一半 一个 盎司 的 胖的 , 煮沸 , 盐 猪肉 ;

将半盎司肥肉、煮熟的咸猪肉切成小块；

[ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [tuː; tə][ðə; ði][pə'teɪtoʊ] ; ['sɪmər] [ʌn'tɪl] ['θɜːrəli] ['blendɪd] [tə'geðər] ;

add	a	tablespoonful	to	the	potato	;	simmer	until	thoroughly	blended	together	;
添加	一个	一汤匙	到	这	土豆	;	煨	直到	彻底	混合	一起	;

加入一汤匙到土豆中；小火慢炖至完全融合；

[pɔːr] [ðə; ði]['kɑːntents][ʌv; əv][ðə; ði] [dɪʃ] ['ɪntuː][ə; eɪ] [smɔːl] [ˌeɪ 'juː]['grætn] [dɪʃ] ([ɔːr]['vedʒtəb(ə)l]['beɪkər])

pour	the	contents	of	the	dish	into	a	small	au	gratin	dish	(	or	vegetable	baker	)
倒	这	内容	的	这	盘子	进入	一个	小的	au	焗烤	盘子	(	或者	蔬菜	面包师	)

;
;
;

将菜肴中的内容物倒入一个小的焗烤盘（或蔬菜烤盘）中；

[greɪt] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['pɑːrməzɑːnˌ'pɑːrməzæn] [tʃiːz] ['oʊvər][ˌaɪ 'tiː] ; [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [smɔːl] [bɪt][ʌv; əv] ['bʌtər] ;

grate	a	little	Parmesan	cheese	over	it	;	add	a	small	bit	of	butter	;
格特	一个	小的	帕尔马干酪	奶酪	超过	它	;	添加	一个	小的	少量	的	黄油	;

在上面刨一些帕玛森奶酪碎；加一小块黄油；

[pleɪs] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ə; eɪ]['moʊmənt][tuː; tə] [braʊn] , [ænd; ənd] [sɜːrv] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [dɪʃ] .

place	in	the	oven	a	moment	to	brown	,	and	serve	in	the	same	dish	.
地方	在	这	烤箱	一个	片刻	到	棕色的	,	和	服务	在	这	相同的	盘子	.

放入烤箱烤至金黄色，然后盛入原盘中即可食用。

[pə'tetoz] [ˌeɪ 'juː]['grætn] . — ['nɪrli] [fɪl] [ðə; ði]['grætn][pæn][wɪð; wɪθ][hɑːt] [bɔɪld] [pə'tetoz] , [kʌt]['ɪntuː]

Potatoes	au	Gratin	.	—	Nearly	fill	the	gratin	pan	with	hot	boiled	potatoes	,	cut	into
土豆	au	焗烤	.	—	几乎	充满	这	焗烤	平底锅	和	热的	煮沸	土豆	,	切	进入

[smɔːl] ['piːsɪz] ;

small	pieces	;
小的	件	;

焗烤土豆——将切成小块的热煮土豆几乎装满焗烤盘；

['kʌvər][wɪð; wɪθ][mɪlk] ; [struː] ['oʊvər][ðem; ðəm]['greɪtɪd] [tʃiːz] [ɔːr][pɑːrt] [tʃiːz] [ænd; ənd]['greɪtɪd] [krʌmz] ;

cover	with	milk	;	strew	over	them	grated	cheese	or	part	cheese	and	grated	crumbs	;
覆盖	和	牛奶	;	脬	超过	他们	磨碎的	奶酪	或者	部分	奶酪	和	磨碎的	面包屑	;

淋上牛奶；撒上磨碎的奶酪或部分奶酪和磨碎的面包屑；

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['bʌtər] , [ænd; ənd] [beɪk] [braʊn] [ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] .

add	a	little	butter	,	and	bake	brown	in	a	quick	oven	.
添加	一个	小的	黄油	,	和	烤	棕色的	在	一个	快的	烤箱	.

加入少许黄油，放入烤箱快速烤至棕色。

[pə'tetoz] [soʊ'teɪd] [ɑːr; ər][koʊld] [bɔɪld] [pə'tetoz] [kʌt]['ɪntuː][smɔːl]['slaɪsɪz][ænd; ənd] ['slaɪtli] [braʊn] [ɪn][ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] - [pæn] ,

Potatoes	Sautéed	are	cold	boiled	potatoes	cut	into	small	slices	and	slightly	browned	in	a	frying	-	pan	,
土豆	炒的	是	寒冷的	煮沸	土豆	切	进入	小的	切片	和	轻微地	棕色	在	一个	煎炸	-	平底锅	,

炒土豆是将煮熟的土豆冷却后切成小片，然后在煎锅中略微煎至棕色。

[ʃeɪpt] , [ænd; ənd] [tɜːrnd] [aʊt][ɑːn][ə; eɪ][hɑːt] [dɪʃ] ([æz; əz][juː; jʊ] [wʊd] [æn; ən] ['ɑːmlət]) ,

shaped	,	and	turned	out	on	a	hot	dish	(	as	you	would	an	omelet	)	,
形状	,	和	转向	出去	在	一个	热的	盘子	(	作为	你	会	一个	煎蛋卷	)	,

塑形后，倒扣在热盘上（就像煎蛋卷一样）。

[ænd; ənd] ['siːznd] [wɪð; wɪθ] ['pɑːrsli] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] ['pepər] .

and	seasoned	with	parsley	,	salt	,	and	pepper	.
和	经验丰富的	和	香菜	,	盐	,	和	胡椒	.

并用欧芹、盐和胡椒调味。

[ˌmɪsə'leɪniəs] ['brekfəst] ['dɪʃɪz] .
MISCELLANEOUS **BREAKFAST** **DISHES** **.**
各种各样的 早餐 菜肴 .

各种早餐菜肴。

['ɑːtɪtʃəʊks] ([frentʃ]) . — [trɪm] [ðə; ði] ['ɛndz] ; [rɪ'muːv] [ðə; ði] [tʃoʊk] , [ænd; ənd] ['kwɔːrtər] [iːtʃ]
Artichokes **(** **French** **)** **.** **—** **Trim** **the** **ends** **;** **remove** **the** **choke** **,** **and** **quarter** **each**
洋蓟 (法语) . — 修剪 这 结束 ; 消除 这 呛 , 和 四分之一 每个
['ɑːrtɪtʃoʊk] ; [pɔːr] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] ['oʊvər] [ðem; ðəm] ,
artichoke **;** **pour** **boiling** **water** **over** **them** **,**
朝鲜蓟 ; 倒 沸腾 水 超过 他们 ,

法式洋蓟——切掉两端；去除中间的芯，将每个洋蓟切成四份；用沸水浇淋。

[ænd; ənd] [dreɪn] .
and **drain** **.**
和 流走 .

然后排水。

[pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] ['stjuːpæn] ,
Put **them** **in** **a** **stewpan** **,**
放 他们 在 一个 炖锅 ,

把它们放进炖锅里，

[ænd; ənd] [tuː; tə] [iːtʃ] ['ɑːrtɪtʃoʊk] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [gɪl] [ʌv; əv] [waɪt] [waɪn] [ænd; ənd] [wʌn] [ʌv; əv] [klɪr] [suːp]
and **to** **each** **artichoke** **add** **a** **gill** **of** **white** **wine** **and** **one** **of** **clear** **soup**
和 到 每个 朝鲜蓟 添加 一个 鳃 的 白色的 葡萄酒 和 一 的 清除 汤
;
;
;

每个洋蓟里加入一吉尔白葡萄酒和一吉尔清汤；

['siːz(ə)n] [wɪð; wɪθ] [sɔːlt] , ['pepər] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['lemən] - [piːl] ; [wen] [dʌn] , [rɪ'muːv] [ðə; ði]
season **with** **salt** **,** **pepper** **,** **and** **a** **little** **lemon** **-** **peel** **;** **when** **done** **,** **remove** **the**
季节 和 盐 , 胡椒 , 和 一个 小的 柠檬 - 果皮 ; 什么时候 完毕 , 消除 这
['ɑːrtɪtʃoʊk] ,
artichoke **,**
朝鲜蓟 ,

用盐、胡椒粉和少许柠檬皮调味；完成后，取出朝鲜蓟。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ðə; ði] [sɔːs] [daʊn] .
and **boil** **the** **sauce** **down** **.**
和 熬 这 酱 向下 .

将酱汁熬煮浓缩。

[kriːm] [æn; ən] [aʊns] [ʌv; əv] ['bʌtər] ; [ˌeɪ diː 'diː] [hæf] [ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['flaʊər] , [ænd; ənd] [baɪ]
Cream **an** **ounce** **of** **butter** **;** **add** **half** **a** **teaspoonful** **of** **flour** **,** **and** **by**
奶油 一个 盎司 的 黄油 ; 添加 一半 一个 一茶匙 的 面粉 , 和 经过
[dɪ'griːz] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [sɔːs] ;
degrees **add** **the** **sauce** **;**
学位 添加 这 酱 ;

将一盎司黄油搅打至蓬松；加入半茶匙面粉，然后逐渐加入酱汁；

['sɪmər] [ʌn'tɪl] [θɪk] , [ænd; ənd] [send] [tuː; tə] ['teɪbl] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['ɑːtɪtʃəʊks] .
simmer **until** **thick** **,** **and** **send** **to** **table** **with** **the** **artichokes** **.**
煨 直到 厚的 , 和 发送 到 桌子 和 这 洋蓟 .

小火慢炖至浓稠，与朝鲜蓟一起上桌。

['ɑːtɪtʃəʊks] ([frentʃ]) , [fraɪd] . — [wɑːʃ] [ænd; ənd] [kʌt] [ə'weɪ] [ðə; ði] [liːvz] [ʌv; əv] [tuː] ['ɑːtɪtʃəʊks] ;

Artichokes	(	French	)	,	Fried	.	—	Wash	and	cut	away	the	leaves	of	two	artichokes	;
洋蓟	(	法语	)	,	油煎	.	—	洗	和	切	离开	这	树叶	的	二	洋蓟	;

[rɪ'muːv] [ðə; ði][ˌɪn'saɪd] [tʃoʊk] ;

remove	the	inside	choke	;
消除	这	里面	呛	;

炸洋蓟（法式）——将两个洋蓟洗净，去掉叶子；去掉里面的芯；

[kʌt] [ðə; ði] ['bɔtəms] ['ɪntuː] [niːt] ['piːsɪz] , [ænd; ənd] ['kʌvər] [ðem; ðəm] [wɪð; wɪθ] ['wɔːtər] [kən'teɪnɪŋ] [wʌn]

cut	the	bottoms	into	neat	pieces	,	and	cover	them	with	water	containing	one
切	这	底部	进入	整洁的	件	,	和	覆盖	他们	和	水	包含	一

[θɜːrd] ['vɪnɪgər] .

third	vinegar	.
第三	醋	.

将底部切成整齐的小块，然后用含有三分之一醋的水覆盖。

[dreɪn] ; ['siːz(ə)n] [wɪð; wɪθ] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepər] ; [dɪp] [ðem; ðəm] [ɪn] ['biːtn] [eg] ; [roʊl] [ðem; ðəm] [ɪn]

Drain	;	season	with	salt	and	pepper	;	dip	them	in	beaten	egg	;	roll	them	in
流走	;	季节	和	盐	和	胡椒	;	蘸	他们	在	被打败	蛋	;	卷	他们	在

[faɪn] ['krækər] [dʌst] ,

fine	cracker	dust	,
美好的	饼干	灰尘	,

沥干水分；用盐和胡椒粉调味；蘸上打散的鸡蛋液；裹上一层细饼干屑。

[ænd; ənd] [fraɪ] [ɪn] ['plenti] [ʌv; əv] [hɑːt] [fæt] .

and	fry	in	plenty	of	hot	fat	.
和	炒	在	很多	的	热的	胖的	.

用大量热油煎炸。

['tʃɪkɪn] [krəu'kets] . — [kʌt] [ʌp] [ðə; ði] [waɪt] [miːt] [ʌv; əv] [wʌn] [koʊld] [bɔɪld] ['tʃɪkɪn] ,

Chicken	Croquettes	.	—	Cut	up	the	white	meat	of	one	cold	boiled	chicken	,
鸡	炸丸子	.	—	切	向上	这	白色的	肉	的	一	寒冷的	煮沸	鸡	,

鸡肉丸子——将一只冷煮鸡的鸡胸肉切碎，

[ænd; ənd] [paʊnd] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [ə; eɪ] [peɪst] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [lɑːrdʒ] [bɔɪld] ['swiːtbred] , [friːd] [frʌm; frəm]

and	pound	it	to	a	paste	with	a	large	boiled	sweetbread	,	freed	from
和	磅	它	到	一个	粘贴	和	一个	大的	煮沸	甜面包	,	自由	从

['sɪnjuːz] ;

sinews	;
肌腱	;

将它与一块煮熟并去除筋膜的大胸腺一起捣成糊状；

[ˌeɪ diː 'diː] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepər] .

add	salt	and	pepper	.
添加	盐	和	胡椒	.

加入盐和胡椒粉。

[biːt] [ʌp] [wʌn] [eg] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['flaʊər] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [waɪn] - ['glæsfʊl] [ʌv; əv] [rɪtʃ]

Beat	up	one	egg	with	a	teaspoonful	of	flour	and	a	wine	-	glassful	of	rich
打	向上	一	蛋	和	一个	一茶匙	的	面粉	和	一个	葡萄酒	-	满杯	的	富有的

[kriːm] .

cream	.
奶油	.

将一个鸡蛋、一茶匙面粉和一大杯浓奶油搅拌均匀。

[mɪks] [ɔːl] [tə'geðər] ; [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ə; eɪ] [pæn] ,

Mix	all	together	;	put	it	in	a	pan	,
混合	全部	一起	;	放	它	在	一个	平底锅	,

将所有材料混合均匀，放入平底锅中。

[ænd; ənd] ['sɪmər] [dʒʌst] [ɪ'nʌf] [tu:; tə][əb'zɔ:rb][pɑ:rt][ʌv; əv][ðə; ði] ['mɔɪstʃər] , ['stɜ:rɪŋ] [ɔ:l][ðə; ði][taɪm]

and	simmer	just	enough	to	absorb	part	of	the	moisture	,	stirring	all	the	time
和	煨	只是	足够的	到	吸收	部分	的	这	水分	,	搅拌	全部	这	时间

;

;

;

小火慢炖，直至吸收部分水分，期间要不停搅拌；

[tɜ:rn][ˌaɪ 'ti:] [aʊt] [ɑ:n][ə; eɪ] [flæt] [dɪʃ] , [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn][aɪs] - [bɑ:ks][tu:; tə] [bɪ'kʌm] [koʊld][ænd; ənd]

turn	it	out	on	a	flat	dish	,	and	place	in	ice	-	box	to	become	cold	and
转动	它	出去	在	一个	平坦的	盘子	,	和	地方	在	冰	-	盒子	到	变得	寒冷的	和

[fɜ:rm] ;

firm	;
公司	;

将其倒扣在平盘上，放入冰盒中冷却变硬；

[ðen] [roʊl][ˌaɪ 'ti:]['ɪntu:] [smɔ:l] [ni:t] [koʊnz] ; [dɪp][ðem; ðəm][ɪn] ['bi:tn] [egz] ;

then	roll	it	into	small	neat	cones	;	dip	them	in	beaten	eggs	;
然后	卷	它	进入	小的	整洁的	圆锥体	;	蘸	他们	在	被打败	鸡蛋	;

然后将其卷成整齐的小圆锥形；蘸上打散的鸡蛋液；

[roʊl][ɪn] ['faɪnli] ['paʊdərd] [bred] [krʌmz] ; [drɑ:p][ðem; ðəm][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] [fæt] , [ænd; ənd][fraɪ][ə; eɪ]

roll	in	finely	powdered	bread	crumbs	;	drop	them	in	boiling	fat	,	and	fry	a
卷	在	精细地	粉末状	面包	面包屑	;	降低	他们	在	沸腾	胖的	,	和	炒	一个

['delɪkət] [braʊn] .

delicate	brown	.
精美的	棕色的	.

将面团裹上细面包屑，放入沸腾的油脂中炸至金黄酥脆。

['hænd(ə)l][ðem; ðəm] ['kerfəli] .

Handle	them	carefully	.
处理	他们	小心	.

小心轻放。

[sʌm; səm][ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['nʌtmeg] , [bʌt; bət][aɪ][hæv; həv] [faʊnd] [ðə; ði] [ə'bʌv] ['resəpi] [mɔ:r]

Some	add	a	little	nutmeg	,	but	I	have	found	the	above	recipe	more
一些	添加	一个	小的	肉豆蔻	,	但	我	有	成立	这	多于	食谱	更多的

[ˌsætɪs'fæktəri] [wɪ'ðaʊt] [ˌaɪ 'ti:] ,

satisfactory	without	it	,
令人满意的	没有	它	,

有些人会加一点肉豆蔻，但我发现上面的食谱不加肉豆蔻味道更好。

[ɪ'speʃəli] [ə'mʌŋ] [maɪ] [ˌfɪlə'delfɪr] ['peitrənz] .

especially	among	my	Philadelphia	patrons	.
尤其	之中	我的	费城	顾客	.

尤其是在我的费城顾客中。

['tʃɪkɪn] , ['devld] . — [prɪ'per] [ə; eɪ]['mɪkstʃər][ʌv; əv] ['mʌstərd] , ['pepər] , [ænd; ənd][sɔ:lt] ,

Chicken	,	Devilled	.	—	Prepare	a	mixture	of	mustard	,	pepper	,	and	salt	,
鸡	,	魔鬼般的	.	—	准备	一个	混合物	的	芥末	,	胡椒	,	和	盐	,

['mɔɪsnd] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ɔɪl] .

moistened	with	a	little	oil	.
湿润	和	一个	小的	油	.

魔鬼鸡——将芥末、胡椒粉和盐混合，加入少许油润湿。

[pʊt][ə; eɪ] [smɔ:l] ['kwɑ:ntəti][ʌv; əv][ɔɪl][ɪn][ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] - [pæn] ; [ˌeɪ di: 'di:][dʒʌst]['ʌnjən] [ɪ'nʌf] [tu:; tə] [gɪv]

Put	a	small	quantity	of	oil	in	a	frying	-	pan	;	add	just	onion	enough	to	give
放	一个	小的	数量	的	油	在	一个	煎炸	-	平底锅	;	添加	只是	洋葱	足够的	到	给

[ˌaɪ 'ti:]['fleɪvər] ,

it	flavor	,
它	味道	,

在煎锅里倒入少量油；加入适量洋葱，刚好能增添香味即可。

[ænd; ənd] [tɔːs] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ə'baʊt] [ɪn] [ðɪs] [ə; eɪ] ['moʊmənt] .

and	toss	the	chicken	about	in	this	a	moment	.
和	折腾	这	鸡	关于	在	这	一个	片刻	.

趁这段时间把鸡扔来扔去。

[rɪ'muːv] ; [rʌb] [ɔːr] [brʌʃ] [ðə; ði] ['mɔɪstʃər] ['oʊvər] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] , [ænd; ənd] [brɔɪl] .

Remove	;	rub	or	brush	the	moisture	over	the	chicken	,	and	broil	.
消除	;	擦	或者	刷子	这	水分	超过	这	鸡	,	和	烤	.

取出；将水分涂抹或刷在鸡肉上，然后烤制。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [ʃɑːrp] , ['pʌndʒənt] [sɔːs] , [meɪd] [ʌv; əv] [drɔːn] ['bʌtər] , ['lemən] [dʒuːs] , ['mʌstərd]

Serve	with	a	sharp	,	pungent	sauce	,	made	of	drawn	butter	,	lemon	juice	,	mustard
服务	和	一个	锋利的	,	泼辣	酱	,	制成	的	绘制	黄油	,	柠檬	汁	,	芥末

, [ænd; ənd] [tʃɑːpt] ['keipəz] .

,	and	chopped	capers	.
,	和	切碎	刺山柑	.

佐以浓郁辛辣的酱汁，该酱汁由融化的黄油、柠檬汁、芥末和切碎的刺山柑制成。

['tʃɪkɪn] , [fraɪd] . — [kʌt] [ʌp] [hæf] [æn; ən] ['ʌnjən] , [ænd; ənd] [fraɪ] [ˌaɪ 'tiː] [braʊn] [ɪn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['bʌtər] .

Chicken	,	Fried	.	—	Cut	up	half	an	onion	,	and	fry	it	brown	in	a	little	butter	.
鸡	,	油煎	.	—	切	向上	一半	一个	洋葱	,	和	炒	它	棕色的	在	一个	小的	黄油	.

炸鸡——将半个洋葱切碎，用少许黄油煎至棕色。

[dɪ'vaɪd] [tuː]

Divide	two
划分	二

将两个相除。

['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['bʌtər] ['ɪntuː] ['lɪt(ə)l] [bɔːlz] ; [roʊl] [ðem; ðəm] [ɪn] ['flaʊər] ; [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðə; ði] ['ʌnjən] ,

ounces	of	butter	into	little	balls	;	roll	them	in	flour	;	add	to	the	onion	,
盎司	的	黄油	进入	小的	球	;	卷	他们	在	面粉	;	添加	到	这	洋葱	,

将几盎司黄油搓成小球；裹上面粉；加入洋葱中，

[ænd; ənd] [fraɪ] [ðə; ði] [brest] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ɪn] [ðɪs] , [æz; əz] [wel] [æz; əz] [ðə; ði] [legz] [ænd; ənd]

and	fry	the	breast	of	the	chicken	in	this	,	as	well	as	the	legs	and
和	炒	这	胸部	的	这	鸡	在	这	,	作为	出色地	作为	这	腿	和

[saɪd] - [boʊnz] ,

side	-	bones	,
边	-	骨头	,

然后用这种油煎鸡胸肉、鸡腿和鸡肋骨。

[tuː; tə] [ə; eɪ] ['delɪkət] [braʊn] .

to	a	delicate	brown	.
到	一个	精美的	棕色的	.

变成淡棕色。

[teɪk] [ðem; ðəm] [aʊt] , [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðə; ði] [sɔːs] [ə; eɪ] [fjuː] [kʌt] - [ʌp] ['mʌʃrʊmz] , [ə; eɪ]

Take	them	out	,	and	add	to	the	sauce	a	few	cut	-	up	mushrooms	,	a
拿	他们	出去	,	和	添加	到	这	酱	一个	很少	切	-	向上	蘑菇	,	一个

[gɪl] [ʌv; əv] ['klærət] ,

gill	of	claret	,
鳃	的	红酒	,

把它们取出，在酱汁中加入一些切碎的蘑菇、一小杯红酒。

[sɔːlt] , ['pepər] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv] [kʌt] ['ʃʊgər] ; ['sɪmər] ['sloʊli] ; [pɔːr] ['oʊvər] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn]

salt	,	pepper	,	and	a	piece	of	cut	sugar	;	simmer	slowly	;	pour	over	the	chicken
盐	,	胡椒	,	和	一个	片	的	切	糖	;	煨	缓慢地	;	倒	超过	这	鸡

[ænd; ənd] [sɜːrv] .

and	serve	.
和	服务	.

加入盐、胡椒粉和一块切碎的糖；小火慢炖；淋在鸡肉上即可食用。

[ðə; ði] ['sʌðərn] [wei] [ʌv; əv] ['fraɪɪŋ] ['tʃɪkɪn] [ɪz][æz; əz] ['fɑːloʊz] :

The	**Southern**	**way**	**of**	**frying**	**chicken**	**is**	**as**	**follows**	**:**
这	南方	方式	的	煎炸	鸡	是	作为	跟随	:

南方炸鸡的方法如下:

[slaɪs] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] [smɔːl] [daɪs] [hæf] [ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] [sɔːlt] [pɔːrk] ; ['flaʊər] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] ,

Slice	**and**	**cut**	**into**	**small**	**dice**	**half**	**a**	**pound**	**of**	**salt**	**pork**	**;**	**flour**	**the**	**chicken**	**,**
片	和	切	进入	小的	骰子	一半	一个	磅	的	盐	猪肉	;	面粉	这	鸡	,

将半磅咸猪肉切片，再切成小丁；将鸡肉裹上面粉，

[ænd; ənd] [fraɪ] [ɪn] [ðə; ði] [pɔːrk] [fæt] ; [dɪ'zɑːlv] [ə; eɪ] ['hiːpɪŋ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['flaʊər] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ]

and	**fry**	**in**	**the**	**pork**	**fat**	**;**	**dissolve**	**a**	**heaping**	**tablespoonful**	**of**	**flour**	**with**	**a**
和	炒	在	这	猪肉	胖的	;	溶解	一个	堆积	一汤匙	的	面粉	和	一个

['lɪt(ə)l] [koʊld] [mɪlk] ;

little	**cold**	**milk**	**;**
小的	寒冷的	牛奶	;

用猪油煎炸；将一大勺面粉溶于少许冷牛奶中；

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ˌaɪ 'tiː] ['grædʒuəli] [hæf] [ə; eɪ] [paɪnt] [ʌv; əv] [bɔɪld] [mɪlk] [ðæt] [hæz; həz] [bɪn] ['siːznd]

add	**to**	**it**	**gradually**	**half**	**a**	**pint**	**of**	**boiled**	**milk**	**that**	**has**	**been**	**seasoned**
添加	到	它	逐步地	一半	一个	品脱	的	煮沸	牛奶	那	有	到过	经验丰富的

[wɪð; wɪθ] ['bʌtər] ,

with	**butter**	**,**
和	黄油	,

慢慢加入半品脱用黄油调味的煮沸牛奶，

['pepər] , [ænd; ənd] [sɔːlt] ; ['sɪmər] [ʌn'tɪl] [θɪk] ; [ə'reɪndʒ] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ɑːn] [ə; eɪ] [hɑːt] [dɪʃ] ,

pepper	**,**	**and**	**salt**	**;**	**simmer**	**until**	**thick**	**;**	**arrange**	**the**	**chicken**	**on**	**a**	**hot**	**dish**	**,**
胡椒	,	和	盐	;	煨	直到	厚的	;	安排	这	鸡	在	一个	热的	盘子	,

加入胡椒粉和盐；小火慢炖至浓稠；将鸡肉盛入热盘中。

[ænd; ənd] [pɔːr] [ðə; ði] [sɔːs] [raʊnd] [ˌaɪ 'tiː] .

and	**pour**	**the**	**sauce**	**round**	**it**	**.**
和	倒	这	酱	圆形的	它	.

然后将酱汁淋在周围。

[toʊst] [meɪ] [biː; bi] [pleɪst] ['ʌndər] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] , [ɪf] [dɪ'zaɪrd] .

Toast	**may**	**be**	**placed**	**under**	**the**	**chicken**	**,**	**if**	**desired**	**.**
吐司	可能	是	放置	在下面	这	鸡	,	如果	想要的	.

如果需要，可以在鸡肉下面放上烤面包片。

[kræbz] , [sɔːft] - [ʃel] . — [ðiːz] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [kʊkt] [æz; əz] [suːn] [æz; əz] ['pɑːsəb(ə)l] ['æftər] ['biːɪŋ]

Crabs	**,**	**Soft**	**-**	**shell**	**.**	**—**	**These**	**should**	**be**	**cooked**	**as**	**soon**	**as**	**possible**	**after**	**being**
螃蟹	,	柔软的	-	壳	.	—	这些	应该	是	煮熟	作为	很快	作为	可能的	后	存在

[kɔːt] ,

caught	**,**
捕捉	,

软壳蟹——捕捞后应尽快烹饪。

[æz; əz] [ðer; ðər] ['fleɪvər] ['ræpɪdli] [diˈtiəriəreits] ['æftər] ['biːɪŋ] [ɪk'spoʊzd] [tuː; tə] [ðə; ði] [er] .

as	**their**	**flavor**	**rapidly**	**deteriorates**	**after**	**being**	**exposed**	**to**	**the**	**air**	**.**
作为	他们的	味道	快速	恶化	后	存在	裸露	到	这	空气	.

因为它们暴露在空气中后味道会迅速变差。

[sɪ'lekt] [kræbz] [æz; əz] ['laɪvli] [æz; əz] ['pɑːsəb(ə)l] ; [rɪ'muːv] [ðə; ði] ['feðəri] ['sʌbstəns] ['ʌndər] [ðə; ði]

Select	**crabs**	**as**	**lively**	**as**	**possible**	**;**	**remove**	**the**	**feathery**	**substance**	**under**	**the**
选择	螃蟹	作为	热闹	作为	可能的	;	消除	这	羽毛状的	物质	在下面	这

['pɔɪntɪd] [saɪdz] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['ʃɛlz] ;

pointed	**sides**	**of**	**the**	**shells**	**;**
尖	侧面	的	这	贝壳	;

选择尽可能鲜活的螃蟹；去除蟹壳尖侧下方的绒毛状物质；

[rɪns] [ðem; ðəm][ɪn][koʊld]['wɔːtər] ; [dreɪn] ; ['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] ; [dredʒ] [ðem; ðəm]

rinse	**them**	**in**	**cold**	**water**	**;**	**drain**	**;**	**season**	**with**	**salt**	**and**	**pepper**	**;**	**dredge**	**them**
冲洗	他们	在	寒冷的	水	;	流走	;	季节	和	盐	和	胡椒	;	疏通	他们

[ɪn]['flaʊər] ,

in	**flour**	**,**
在	面粉	,

用冷水冲洗；沥干水分；用盐和胡椒粉调味；裹上面粉，

[ænd; ənd][fraɪ][ɪn][hɑːt][fæt] .

and	**fry**	**in**	**hot**	**fat**	**.**
和	炒	在	热的	胖的	.

然后用热油煎炸。

['meni] [sɜːrv] [ðem; ðəm] [roʊld] [ɪn] [egz] [ænd; ənd] ['krækər] [dʌst] ; [bʌt; bət] [ðʌs] [ðeɪ] [ɑːr; ər][nɑːt][æz; əz]

Many	**serve**	**them**	**rolled**	**in**	**eggs**	**and**	**cracker**	**dust**	**;**	**but**	**thus**	**they**	**are**	**not**	**as**
许多	服务	他们	滚动	在	鸡蛋	和	饼干	灰尘	;	但	因此	他们	是	不是	作为

[gʊd] .

good	**.**
好的	.

很多人会把它们裹上鸡蛋和饼干碎屑一起食用；但这样就不好吃了。

[fɪ'leɪ] [ʌv; əv][soʊl] , [sɔːs] [tɑːr'tɑːr] . — [rɪ'muːv] [ðə; ði] [hed] , [fɪnz] , [teɪl] , [ænd; ənd][skɪn][frʌm; frəm]

Filet	**of**	**Sole**	**,**	**Sauce**	**Tartare**	**.**	**—**	**Remove**	**the**	**head**	**,**	**fins**	**,**	**tail**	**,**	**and**	**skin**	**from**
菲力牛排	的	唯一	,	酱	鞑靼牛肉	.	—	消除	这	头	,	鳍	,	尾巴	,	和	皮肤	从

[ə; eɪ] ['miːdiəm] - [saɪzd] ['flaʊndər] ;

a	**medium**	**-**	**sized**	**flounder**	**;**
一个	中等的	-	尺寸	比目鱼	;

鳎鱼柳配鞑靼酱——将中等大小的鳎鱼的头、鳍、尾和皮去掉；

[leɪ] [ðə; ði] [fɪʃ] [flæt] [ɑːn][ðə; ði] ['teɪbl] ,

lay	**the**	**fish**	**flat**	**on**	**the**	**table**	**,**
躺	这	鱼	平坦的	在	这	桌子	,

将鱼平放在桌子上，

[ænd; ənd][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [ʃɑːrp] [naɪf] [meɪk] [ə; eɪ] [diːp] [kʌt] [θruː] [tuː; tə][ðə; ði] [bæk] - [boʊn][ðə; ði]

and	**with**	**a**	**sharp**	**knife**	**make**	**a**	**deep**	**cut**	**through**	**to**	**the**	**back**	**-**	**bone**	**the**
和	和	一个	锋利的	刀	制作	一个	深的	切	通过	到	这	后退	-	骨	这

[hoʊl] [leŋkθ; leŋθ][ʌv; əv][ðə; ði] [fɪʃ] .

whole	**length**	**of**	**the**	**fish**	**.**
所有的	长度	的	这	鱼	.

用锋利的刀沿着鱼身纵向切开一道深口，直至脊骨。

[kʌt] [ðə; ði] ['ʌpər] [saɪd]['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz][frʌm; frəm][ðə; ði][boʊn] ; [naʊ] [rɪ'muːv] [ðə; ði][boʊn]

Cut	**the**	**upper**	**side**	**lengthwise**	**from**	**the**	**bone**	**;**	**now**	**remove**	**the**	**bone**
切	这	上	边	纵向	从	这	骨	;	现在	消除	这	骨

[frʌm; frəm][ðə; ði]['loʊər][pɑːrt] ,

from	**the**	**lower**	**part**	**,**
从	这	降低	部分	,

将上侧沿长度方向从骨头上切开；然后将下侧的骨头取出。

[ænd; ənd][kʌt][ðə; ði] [fɪʃ] ['ɪntuː] ['piːsɪz] ['krɔːswaɪz] , [iːtʃ] [piːs] [tuː; tə][biː; bi][ə'baʊt] [tuː] [ɪntʃɪz] [ɪn]

and	**cut**	**the**	**fish**	**into**	**pieces**	**crosswise**	**,**	**each**	**piece**	**to**	**be**	**about**	**two**	**inches**	**in**
和	切	这	鱼	进入	件	横向	,	每个	片	到	是	关于	二	英寸	在

[wɪdθ; wɪtθ] .

width	**.**
宽度	.

将鱼横向切成块，每块大约两英寸宽。

['siːz(ə)n] [iːtʃ] [piːs] ; [roʊl][ˌaɪ 'tiː][ʌp][ænd; ənd][taɪ][ˌaɪ 'tiː][wɪð; wɪθ] [strɔːŋ] [θred] ; [dredʒ] [ðem; ðəm]

Season	**each**	**piece**	**;**	**roll**	**it**	**up**	**and**	**tie**	**it**	**with**	**strong**	**thread**	**;**	**dredge**	**them**
季节	每个	片	;	卷	它	向上	和	领带	它	和	强的	线	;	疏通	他们

[ɪn]['flaʊər] ,

in	**flour**	**,**
在	面粉	,

将每一块都调味；卷起来，用结实的线扎紧；裹上面粉，

[ænd; ənd][fraɪ][ɪn] ['plenti] [ʌv; əv][hɑːt][fæt] ([ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] ['dɪpt] [ɪn] [eg] ['bætər] [ænd; ənd] [roʊld] [ɪn]

and	**fry**	**in**	**plenty**	**of**	**hot**	**fat**	**(**	**they**	**may**	**be**	**dipped**	**in**	**egg**	**batter**	**and**	**rolled**	**in**
和	炒	在	很多	的	热的	胖的	(	他们	可能	是	浸入	在	蛋	连击	和	滚动	在

[bred] [krʌm] [ɪf] [laɪkt]) ;

bread	**crumb**	**if**	**liked**	**)**	**;**
面包	屑	如果	喜欢	)	;

用大量热油煎炸（如果喜欢，可以蘸上蛋液，再裹上面包屑）；

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [θred] ; [ə'reɪndʒ] [ðem; ðəm] ['niːtli] [ɑːn][ə; eɪ][hɑːt] [dɪʃ] ; ['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] ['pɑːrsli] ,

remove	**the**	**thread**	**;**	**arrange**	**them**	**neatly**	**on**	**a**	**hot**	**dish**	**;**	**garnish**	**with**	**parsley**	**,**
消除	这	线	;	安排	他们	整齐地	在	一个	热的	盘子	;	装饰	和	香菜	,

去掉线头；将它们整齐地摆放在热盘中；用欧芹装饰。

[ænd; ənd][send][tuː; tə] ['teɪbl] [wɪð; wɪθ] [sɔːs] [tɑːr'tɑːr] ([wɪtʃ] [siː]) .

and	**send**	**to**	**table**	**with**	**sauce**	**tartare**	**(**	**which**	**see**	**)**	**.**
和	发送	到	桌子	和	酱	鞑靼牛肉	(	哪个	看	)	.

并配以塔塔酱（见图）上桌。

['hæmbɜːrg] [steɪk] , [sɔːs] [piːkwɑːnteɪ] . — [sɪ'lekt] [ə; eɪ] [θɪk] [rʌmp] [steɪk] ,

Hamburg	**Steak**	**,**	**Sauce**	**Piquante**	**.**	**—**	**Select**	**a**	**thick**	**rump**	**steak**	**,**
汉堡	牛排	,	酱	辛辣的	.	—	选择	一个	厚的	臀部	牛排	,

汉堡牛排配辣酱——选用厚切臀肉牛排，

[ænd; ənd][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [stɪf] - [bækt] ['kɪtʃɪn] [naɪf] [skreɪp] [ə'weɪ] [ðə; ði] [liːn] [miːt] [frʌm; frəm][ðə; ði]

and	**with**	**a**	**stiff**	**-**	**backed**	**kitchen**	**knife**	**scrape**	**away**	**the**	**lean**	**meat**	**from**	**the**
和	和	一个	僵硬的	-	支持的	厨房	刀	刮	离开	这	倾斜	肉	从	这

['sɪnjuːz] .

sinews	**.**
肌腱	.

用硬背厨房刀将瘦肉从筋腱上刮掉。

['siːz(ə)n] [ðə; ði] [miːt] [wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd] [kaɪ'en] ,

Season	**the**	**meat**	**with**	**salt**	**and**	**cayenne**	**,**
季节	这	肉	和	盐	和	辣椒	,

用盐和辣椒粉给肉调味。

[ænd; ənd] [ʃeɪp] [ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ] [raʊnd] [fɔːrm] ['slaɪtli] ['flætnd] [ɑːn][tɑːp] .

and	**shape**	**it**	**into**	**a**	**round**	**form**	**slightly**	**flattened**	**on**	**top**	**.**
和	形状	它	进入	一个	圆形的	形式	轻微地	扁平的	在	顶部	.

并将其塑成顶部略扁的圆形。

[fraɪ][ə; eɪ] [mɪnst] ['ʌnjən] [braʊn] [ɪn] ['bʌtər] ; [kʊk] [ðə; ði] [steɪk] [ɪn] [ðɪs] , [ɑːn][bəuθ][saɪdz] ,

Fry	**a**	**minced**	**onion**	**brown**	**in**	**butter**	**;**	**cook**	**the**	**steak**	**in**	**this**	**,**	**on**	**both**	**sides**	**,**
炒	一个	剁碎	洋葱	棕色的	在	黄油	;	厨师	这	牛排	在	这	,	在	两个都	侧面	,

用黄油将洋葱碎炒至棕色；将牛排放入锅中，两面煎熟。

[ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] [sɔːs] :

and	**serve**	**with**	**the**	**following**	**sauce**	**:**
和	服务	和	这	下列的	酱	:

并佐以以下酱汁：

[pʊt]['ɪntuː][ðə; ði] [seɪm] ['sɔːspæn] [hæf][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] [strɔːŋ] [suːp] [stɑːk] ,

put	**into**	**the**	**same**	**saucepan**	**half**	**a**	**pint**	**of**	**strong**	**soup**	**stock**	**,**
放	进入	这	相同的	平底锅	一半	一个	品脱	的	强的	汤	库存	,

在同一个平底锅中加入半品脱浓汤，

[hæf][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [braʊn] ['flaʊər] , [θriː] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ʌv; əv] ['vɪnɪgər] , [ə; eɪ]

half	a	teaspoonful	of	browned	flour	,	three	tablespoonfuls	of	vinegar	,	a
一半	一个	一茶匙	的	棕色	面粉	,	三	汤匙	的	醋	,	一个

['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] ['eʃəlɔt] ,

tablespoonful	of	chopped	eschalot	,
一汤匙	的	切碎	小葱	,

半茶匙焦化面粉，三汤匙醋，一汤匙切碎的红葱头，

[ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [tʃɑːpt] ['pɑːrsli] , [hæf]

a	teaspoonful	of	chopped	parsley	,	half
一个	一茶匙	的	切碎	香菜	,	一半

一茶匙切碎的欧芹，半

[ə; eɪ] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ʌv; əv] [blæk] ['pepər] , [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt] .

a	saltspoonful	of	black	pepper	,	and	a	little	salt	.
一个	一勺盐	的	黑色的	胡椒	,	和	一个	小的	盐	.

一小勺黑胡椒粉，再加一点盐。

['sɪmər] , [streɪn] , [ænd; ənd] [sɜːrv] .

Simmer	,	strain	,	and	serve	.
煨	,	拉紧	,	和	服务	.

小火慢炖，过滤后即可食用。

['meni] [laɪk][ə; eɪ]['hæmbɜːrg] [steɪk] [rer] , [waɪl] ['ʌðər] [prɪ'fɜːr][ˌaɪ 'tiː] [wel] [dʌn] ;

Many	like	a	Hamburg	steak	rare	,	while	others	prefer	it	well	done	;
许多	喜欢	一个	汉堡	牛排	稀有的	,	尽管	其他的	更喜欢	它	出色地	完毕	;

很多人喜欢吃三分熟的汉堡牛排，而有些人则喜欢吃全熟的；

['ʌðər] [ðer; ðər][ɑːr; ər] [huː] [θɪŋk] [ðeɪ] [laɪk][ˌaɪ 'tiː] [rer] , ['haɪli] ['siːznd] [wɪð; wɪθ]['ʌnjən][ænd; ənd]

others	there	are	who	think	they	like	it	rare	,	highly	seasoned	with	onion	and
其他的	那里	是	WHO	思考	他们	喜欢	它	稀有的	,	高度	经验丰富的	和	洋葱	和

['ʌðər] ['pʌndʒənt] ['siːzənɪŋ] .

other	pungent	seasoning	.
其他	泼辣	调料	.

还有一些人认为他们喜欢吃半生不熟的，并用洋葱和其他辛辣的调味料进行大量调味。

['hɑːmɪni] ['frɪtərz] . — [teɪk] [wʌn][paɪnt][ʌv; əv] [bɔɪld] ['hɑːmɪni] , [wʌn] [gɪl] [ʌv; əv] [kriːm] , [tuː]

Hominy	Fritters	.	—	Take	one	pint	of	boiled	hominy	,	one	gill	of	cream	,	two
玉米粥	油炸饼	.	—	拿	一	品脱	的	煮沸	玉米粥	,	一	鳃	的	奶油	,	二

['teɪblˌspuːnfʊl] [ʌv; əv][kɔːrn] - [stɑːrtʃ] ,

tablespoonfuls	of	corn	-	starch	,
汤匙	的	玉米	-	淀粉	,

玉米粥油炸饼——取一品脱煮熟的玉米粒，一吉尔奶油，两汤匙玉米淀粉，

[tuː] [egz] , [hæf][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] , [ə; eɪ] ['sɔːltˌspuːnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] ; [mɪks]

two	eggs	,	half	a	teaspoonful	of	baking	powder	,	a	saltspoonful	of	salt	;	mix
二	鸡蛋	,	一半	一个	一茶匙	的	烘烤	粉末	,	一个	一勺盐	的	盐	;	混合

[tuː; tə][ə; eɪ]['bætər] .

to	a	batter	.
到	一个	连击	.

两个鸡蛋，半茶匙泡打粉，一茶匙盐；混合成面糊。

[ɪf] [tuː] [stɪf] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [mɔːr] [kriːm] .

If	too	stiff	,	add	a	little	more	cream	.
如果	也	僵硬的	,	添加	一个	小的	更多的	奶油	.

如果太硬，就再加点奶油。

[drɑːp][ðə; ði]['bætər][ɪn][lɑːrdʒ]['spuːnˌfʊlz]['ɪntuː][hɑːt][fæt] , [ænd; ənd][fraɪ] [braʊn] .

Drop	the	batter	in	large	spoonfuls	into	hot	fat	,	and	fry	brown	.
降低	这	连击	在	大的	一勺	进入	热的	胖的	,	和	炒	棕色的	.

将面糊用大勺舀入热油中，炸至金黄色。

['kɪdni] , [soʊ'teɪd] . — [kʌt] [ʌp] [hæf] [æn; ən] ['ʌnjən] ; [braʊn] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ə; eɪ] [pæn] [wɪð; wɪθ] [æn; ən] [aʊns]

Kidney	,	Sautéed	.	—	Cut	up	half	an	onion	;	brown	it	in	a	pan	with	an	ounce
肾	,	炒的	.	—	切	向上	一半	一个	洋葱	;	棕色的	它	在	一个	平底锅	和	一个	盎司

[ʌv; əv] ['bʌtər] .

of	butter	.
的	黄油	.

炒腰子——将半个洋葱切碎；用一盎司黄油在平底锅中将其炒至棕色。

[slaɪs] [ə; eɪ] ['kæfs] ['kidniz] ; [tɔːs] [ə'baʊt] ['oʊvər] [ə; eɪ] [sloʊ] ['faɪər] [ɪn] [ðə; ði] [pæn] ;

Slice	a	calf's	kidneys	;	toss	about	over	a	slow	fire	in	the	pan	;
片	一个	小牛的	肾脏	;	折腾	关于	超过	一个	慢的	火	在	这	平底锅	;

将小牛肾切片；放入平底锅中用小火翻炒；

[ˌeɪ diː 'diː] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepər] , [ə; eɪ] [paɪnt] [ʌv; əv] [red] [ɔːr] [waɪt] [waɪn] , [ænd; ənd] [wʌn] [piːs] [ʌv; əv]

add	salt	and	pepper	,	a	pint	of	red	or	white	wine	,	and	one	piece	of
添加	盐	和	胡椒	,	一个	品脱	的	红色的	或者	白色的	葡萄酒	,	和	一	片	的

[kʌt] ['ʃʊgər] .

cut	sugar	.
切	糖	.

加入盐和胡椒粉，一品脱红葡萄酒或白葡萄酒，以及一块切碎的方糖。

['sɪmər] [ʌn'tɪl] ['tendər] ; [dɪ'zɑːlv] [ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['flaʊər] [ɪn] [koʊld] ['wɔːtər] ; [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə]

Simmer	until	tender	;	dissolve	a	teaspoonful	of	flour	in	cold	water	;	add	to
煨	直到	投标	;	溶解	一个	一茶匙	的	面粉	在	寒冷的	水	;	添加	到

[ðə; ði] [dɪʃ] .

the	dish	.
这	盘子	.

小火慢炖至软烂；将一茶匙面粉溶于冷水中；加入菜肴中。

[toʊst] [ə; eɪ] [fjuː] ['slaɪsɪz] [ʌv; əv] [bred] ; [trɪm] [ðem; ðəm] ['niːtli] ; [pleɪs] [ðem; ðəm] [ɑːn] [ə; eɪ] [dɪʃ] ;

Toast	a	few	slices	of	bread	;	trim	them	neatly	;	place	them	on	a	dish	;
吐司	一个	很少	切片	的	面包	;	修剪	他们	整齐地	;	地方	他们	在	一个	盘子	;

烤几片面包；修整整齐；放在盘子里；

[pɔːr] [ðə; ði] ['kidniz] ['oʊvər] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [sɜːrv] .

pour	the	kidneys	over	them	,	and	serve	.
倒	这	肾脏	超过	他们	,	和	服务	.

将肾脏浇在上面，即可食用。

[ə; eɪ] [fjuː] ['mʌʃrʊmz] [kʌt] [ʌp] [ænd; ənd] [struːn] ['oʊvər] [ðə; ði] [dɪʃ] [wɪl] [biː; bi] [ə'priːʃieɪtɪd] [baɪ] ['meni]

A	few	mushrooms	cut	up	and	strewn	over	the	dish	will	be	appreciated	by	many
一个	很少	蘑菇	切	向上	和	散落的	超过	这	盘子	将要	是	感谢	经过	许多

.

:

.

很多人会喜欢在菜肴上撒些切碎的蘑菇。

[læm] [tʃɔps] [wɪð; wɪθ] [frentʃ] ['piːz] . — ['deɪnti] [læm] [tʃɔps] [rɪ'kwaɪər] [bʌt; bət] [ə; eɪ] ['moʊmənts]

Lamb	Chops	with	French	Peas	.	—	Dainty	lamb	chops	require	but	a	moment's
羊肉	排骨	和	法语	豌豆	.	—	纤巧	羊肉	排骨	要求	但	一个	瞬间

['kʊkɪŋ] , [ænd; ənd] ,

cooking	,	and	,
烹饪	,	和	,

法式豌豆羊排——这道精致的羊排只需片刻烹饪即可，

[ən'les] [ker] [biː; bi] ['teɪkən] , [wɪl] [draɪ]

unless	care	be	taken	,	will	dry
除非	关心	是	已采取	,	将要	干燥

如果不小心，就会干涸

['kwɪkli]	['oʊvər][ðə; ði]['faɪər]	;	[ðeɪ]	[ʃʊd; ʃəd][biː; bi]	[tɜːrnd]	[rɪ'piːtɪdli]	,	[ænd; ənd]	,	[wen]	[dʌn]	,
quickly	**over**	**the**	**fire**	**;**	**they**	**should**	**be**	**turned**	**repeatedly**	**,**	**and**	**,**	**when**	**done**	**,**
迅速地	超过	这	火	;	他们	应该	是	转向	反复	,	和	,	什么时候	完毕	,

['siːznd]	[wɪð; wɪθ]	['pepər]	,
seasoned	**with**	**pepper**	**,**
经验丰富的	和	胡椒	,

快速放在火上烤；要反复翻面，烤好后撒上胡椒粉调味。

[sɔːlt]	,	[ænd; ənd][ðə; ði]	[swiːtəst]	[ʌv; əv]	[swiːt]	['bʌtər]	.
salt	**,**	**and**	**the**	**sweetest**	**of**	**sweet**	**butter**	**.**
盐	,	和	这	最甜美的	的	甜的	黄油	.

盐，以及最甜的黄油。

[ə'reɪndʒ]	[ə; eɪ]	[maʊnd]	[ʌv; əv]	['piːz]	[ɪn][ðə; ði]	['sentər]	[ʌv; əv][ə; eɪ]	[dɪʃ]	;	[pleɪs]	[ðə; ði]	[tʃɔps]	[ə'raʊnd]	[ðɪs]
Arrange	**a**	**mound**	**of**	**peas**	**in**	**the**	**centre**	**of**	**a**	**dish**	**;**	**place**	**the**	**chops**	**around**	**this**
安排	一个	冢	的	豌豆	在	这	中心	的	一个	盘子	;	地方	这	排骨	大约	这

,
,
,

在盘子中央摆放一堆豌豆；将肉排放在豌豆周围。

[ænd; ənd]	[sɜːrv]	.
and	**serve**	**.**
和	服务	.

上菜。

[ðə; ði]	['piːz]	[ʃʊd; ʃəd][biː; bi]	[kʊkt]	[æz; əz]	['fɑːloʊz]	:	['oʊpən][ə; eɪ]	[smɔːl]	[kæn; kən][ʌv; əv]	[ɪm'pɔːrtɪd]	['piːz]
The	**peas**	**should**	**be**	**cooked**	**as**	**follows**	**:**	**Open**	**a**	**small**	**can**	**of**	**imported**	**peas**
这	豌豆	应该	是	煮熟	作为	跟随	:	打开	一个	小的	能	的	进口	豌豆

;
;
;

豌豆的烹饪方法如下：打开一小罐进口豌豆；

[dreɪn]	[ɔːf]	[ðə; ði]['lɪkwɪd]	;	[melt]	[æn; ən]	[aʊns]	[ʌv; əv]	['bʌtər]	[ɪn][ə; eɪ][pæn]	,	[ænd; ənd]	[wen]	[ˌaɪ 'tiː]
drain	**off**	**the**	**liquid**	**;**	**melt**	**an**	**ounce**	**of**	**butter**	**in**	**a**	**pan**	**,**	**and**	**when**	**it**
流走	离开	这	液体	;	熔化	一个	盎司	的	黄油	在	一个	平底锅	,	和	什么时候	它

[kriːmz]	,
creams	**,**
乳霜	,

沥干液体；在平底锅中融化一盎司黄油，待其融化成奶油状后，

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]	['piːz]	:	[ʃeɪk]	[ðə; ði][pæn][tuː; tə]	[prɪ'vent]	['bɜːrnɪŋ]	;	[ˌeɪ diː 'diː]	['pepər]	[ænd; ənd][sɔːlt]	.
add	**the**	**peas**	**:**	**shake**	**the**	**pan**	**to**	**prevent**	**burning**	**;**	**add**	**pepper**	**and**	**salt**	**.**
添加	这	豌豆	:	摇	这	平底锅	到	防止	燃烧	;	添加	胡椒	和	盐	.

加入豌豆：摇晃锅子防止烧焦；加入胡椒粉和盐。

[wen]	[ðə; ði]	['piːz]	[ɑːr; ər]	['hiːtɪd]	[θruː]	[ðeɪ]	[rɪ'kwaɪər][noʊ]	[lɔːŋgər]	['kʊkɪŋ]	,	[ænd; ənd][ʃʊd; ʃəd]
When	**the**	**peas**	**are**	**heated**	**through**	**they**	**require**	**no**	**longer**	**cooking**	**,**	**and**	**should**
什么时候	这	豌豆	是	加热	通过	他们	要求	不	更长	烹饪	,	和	应该

[biː; bi]	[sɜːrvd]	[æt; ət][wʌns]	.
be	**served**	**at**	**once**	**.**
是	服务	在	一次	.

豌豆加热后无需再煮，应立即食用。

[ðə; ði]	[greɪt]	[mɪs'teɪk]	[meɪd]	[baɪ]	['meni]	[kʊks]	[ɪn]	['kʊkɪŋ]	[kænd]	['piːz]	[ɪz]	[ðæt]	[ðeɪ]	[ə'laʊ]
The	**great**	**mistake**	**made**	**by**	**many**	**cooks**	**in**	**cooking**	**canned**	**peas**	**is**	**that**	**they**	**allow**
这	伟大的	错误	制成	经过	许多	厨师	在	烹饪	罐装	豌豆	是	那	他们	允许

[ðem; ðəm][tuː; tə]	[rɪ'meɪn]	[tuː]	[lɔːŋ]	[ɑːn][ðə; ði]['faɪər]	,
them	**to**	**remain**	**too**	**long**	**on**	**the**	**fire**	**,**
他们	到	保持	也	长的	在	这	火	,

许多厨师在烹饪罐装豌豆时犯的最大错误是，他们让豌豆在火上煮的时间过长。

[wɪtʃ] [spɔɪlz] [ðem; ðəm] , [æz; əz] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [ɔːl'redi] [kʊkt] , [ænd; ənd] ['sɪmplɪ] [rɪ'kwaɪər] ['hiːtɪŋ] .

which	spoils	them	,	as	they	are	already	cooked	,	and	simply	require	heating	.
哪个	战利品	他们	,	作为	他们	是	已经	煮熟	,	和	简单地	要求	加热	.

这样就糟蹋了它们，因为它们已经是熟的了，只需要加热即可。

[mɪnst] ['tɜːrki] [wɪð; wɪθ] [poʊtʃt] [egz] . — [ə; eɪ] ['veri] ['æpɪtaɪzɪŋ] [dɪʃ] [ɪz] [meɪd] [ʌv; əv][koʊld] [bɔɪld] [ɔːr] [roʊst] ['tɜːrki] .

Minced	Turkey	with	Poached	Eggs	.	—	A	very	appetizing	dish	is	made	of	cold	boiled	or	roast	turkey	.
剁碎	火鸡	和	偷猎	鸡蛋	.	—	一个	非常	令人垂涎的	盘子	是	制成	的	寒冷的	煮沸	或者	烤	火鸡	.

火鸡肉末配水煮蛋——这是一道非常美味的菜肴，由冷煮或烤火鸡肉制成。

[trɪm] [ɔːf] [ɔːl] [skɪn] [ænd; ənd] [moʊst] [ʌv; əv] [ðə; ði] [fæt] , [ɪ'speʃəli] [ɑːn] [ðə; ði] [bæk] ;

Trim	off	all	skin	and	most	of	the	fat	,	especially	on	the	back	;
修剪	离开	全部	皮肤	和	最多	的	这	胖的	,	尤其	在	这	后退	;

去除所有皮肤和大部分脂肪，尤其是背部的脂肪；

[pɪk] [aʊt] [ðə; ði] ['lɪt(ə)l] [ˌtiːˌaɪ'diː] - ['bɪts] [ɪn] [ðə; ði] [rɪ'sesɪz] ;

pick	out	the	little	tid	-	bits	in	the	recesses	;
挑选	出去	这	小的	tid	-	比特	在	这	凹陷处	;

找出凹陷处的小细节；

[kʌt] [ɔːf] [ɔːl] [ðæt] [wɪl] [nɑːt] [lʊk] [niːt] [wen] [slaɪst] [koʊld] .

cut	off	all	that	will	not	look	neat	when	sliced	cold	.
切	离开	全部	那	将要	不是	看	整洁的	什么时候	切片	寒冷的	.

把所有冷切后不好看的部分都切掉。

['siːz(ə)n] [wɪð; wɪθ] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepər] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ɔːr] [tuː] [ʌv; əv] [mɪnst] ['seləri] ; ; ;

Season	with	salt	and	pepper	,	and	a	tablespoonful	or	two	of	minced	celery
季节	和	盐	和	胡椒	,	和	一个	一汤匙	或者	二	的	剁碎	芹菜

用盐和胡椒粉调味，再加入一两汤匙切碎的芹菜；

[tʃɑːp] [ʌp] [ðə; ði] [miːt] ; [pʊt] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ə; eɪ] [pæn] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['bʌtər] [ɔːr] ['tɜːrki] [fæt] ,

chop	up	the	meat	;	put	it	in	a	pan	with	a	little	butter	or	turkey	fat	,
劈	向上	这	肉	;	放	它	在	一个	平底锅	和	一个	小的	黄油	或者	火鸡	胖的	,

将肉切碎；放入平底锅中，加入少许黄油或火鸡油。

[tuː; tə] [prɪ'vent] ['bɜːrnɪŋ] , [ænd; ənd] [dʒʌst] [ə; eɪ] [sə'spɪʃ(ə)n] [ʌv; əv] ['ʌnjən] ;

to	prevent	burning	,	and	just	a	suspicion	of	onion	;
到	防止	燃烧	,	和	只是	一个	怀疑	的	洋葱	;

为防止烧焦，以及怀疑有洋葱味；

['mɔɪs(ə)n] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [brɔːθ] [meɪd] [frʌm; frəm] [ðə; ði] ['tɜːrki] [boʊnz] .

moisten	with	a	little	broth	made	from	the	turkey	bones	.
濡	和	一个	小的	肉汤	制成	从	这	火鸡	骨头	.

用少许火鸡骨头熬制的肉汤润湿。

[poʊtʃ] [wʌn] [ɔːr] [tuː] [egz] [fɔːr; fər] [iːtʃ] ['pɜːrs(ə)n] ;

Poach	one	or	two	eggs	for	each	person	;
偷猎	一	或者	二	鸡蛋	为了	每个	人	;

每人煮一到两个荷包蛋；

[ə'reɪndʒ] [ðə; ði] [mɪnst] [miːt] ['niːtli] [ɑːn] ['slaɪsɪz] [ʌv; əv] ['bʌtərd] [toʊst] ; [pleɪs] [ðə; ði] [eg] [ɑːn] [tɑːp] , [ænd; ənd] [sɜːrv] .

arrange	the	minced	meat	neatly	on	slices	of	buttered	toast	;	place	the	egg	on	top	,	and	serve	.
安排	这	剁碎	肉	整齐地	在	切片	的	涂黄油的	吐司	;	地方	这	蛋	在	顶部	,	和	服务	.

将肉末整齐地摆放在涂了黄油的吐司片上；将鸡蛋放在上面，即可食用。

[ðə; ði] [ə'bʌv] [moʊd] [ʌv; əv] [prɪ'peərɪŋ] [ə; eɪ] ['brekfəst] [dɪʃ] [ɪz] [nɑ:t] ['oʊnli] [ˌi:kə'nɑ:mɪk(ə)l] ,

The	above	mode	of	preparing	a	breakfast	dish	is	not	only	economical	,
这	多于	模式	的	准备	一个	早餐	盘子	是	不是	仅有的	经济	,

上述早餐制作方法不仅经济实惠，

[bʌt; bət] [ɪz] [wʌn] [ʌv; əv] [ðə; ði] [moʊst] [dɪ'laɪtf(ə)l] ['dɪʃɪz] [ðæt] [kæn; kən] [bi:; bi] [prə'du:st] ;

but	is	one	of	the	most	delightful	dishes	that	can	be	produced	;
但	是	一	的	这	最多	愉快	菜肴	那	能	是	生产	;

但却是最令人愉悦的菜肴之一；

['ɔ:lmoʊst] ['eni] [kaɪnd] [ʌv; əv] [bɔɪld] [ɔ:r] [roʊst] [mi:t] , ['poʊltri] , [ɔ:r] [geɪm] [kæn; kən] [bi:; bi] ['ju:təˌlaɪzd] [ɪn] [ðɪs] [wei] .

almost	any	kind	of	boiled	or	roast	meat	,	poultry	,	or	game	can	be	utilized	in	this	way	.
几乎	任何	种类	的	煮沸	或者	烤	肉	,	家禽	,	或者	游戏	能	是	利用	在	这	方式	.

几乎任何种类的煮熟或烤熟的肉类、家禽或野味都可以用这种方法烹饪。

['mʌʃrʊmz] [ɑ:n] [toʊst] . — [pi:l] [ə; eɪ] [kwɔ:rt] [ʌv; əv] ['mʌʃrʊmz] ; [kʌt] [ɔ:f] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [ʌv; əv] [ðə; ði] [ru:t] [end] ;

Mushrooms	on	Toast	.	—	Peel	a	quart	of	mushrooms	;	cut	off	a	little	of	the	root	end	;
蘑菇	在	吐司	.	—	果皮	一个	夸脱	的	蘑菇	;	切	离开	一个	小的	的	这	根	结尾	;

蘑菇吐司——将一夸脱蘑菇去皮；切掉根部一小部分；

[naʊ] [teɪk] [hæf] [ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] [raʊnd] [steɪk] ,

now	take	half	a	pound	of	round	steak	,
现在	拿	一半	一个	磅	的	圆形的	牛排	,

现在取半磅圆牛排，

[ænd; ənd] [kʌt] [ˌaɪ 'ti:] [ʌp] [faɪn] [ænd; ənd] [fraɪ] [ˌaɪ 'ti:] [ɪn] [ə; eɪ] [pæn] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['bʌtər] ,

and	cut	it	up	fine	and	fry	it	in	a	pan	with	a	little	butter	,
和	切	它	向上	美好的	和	炒	它	在	一个	平底锅	和	一个	小的	黄油	,

切成小块，用少许黄油在平底锅里煎。

[tu:; tə] ['ekstrækt; ɪk'strækt] [ðə; ði] [dʒu:s] , [wɪtʃ] , ['bi:ɪŋ] [dʌn] , [rɪ'mu:v] [ðə; ði] ['pi:sɪz] [ʌv; əv] [steɪk] .

to	extract	the	juice	,	which	,	being	done	,	remove	the	pieces	of	steak	.
到	提炼	这	汁	,	哪个	,	存在	完毕	,	消除	这	件	的	牛排	.

榨取肉汁，榨汁完成后，取出牛排块。

[wen] [ðə; ði] ['greɪvi] [ɪz] ['veri] [hɑ:t] [ˌeɪ di: 'di:] [ðə; ði] ['mʌʃrʊmz] ; [tɔ:s] [ðem; ðəm] [ə'baʊt] [fɔ:r; fər] [ə; eɪ] ['moʊmənt] ,

When	the	gravy	is	very	hot	add	the	mushrooms	;	toss	them	about	for	a	moment	,
什么时候	这	肉汁	是	非常	热的	添加	这	蘑菇	;	折腾	他们	关于	为了	一个	片刻	,

等肉汁非常热的时候，加入蘑菇；翻炒片刻。

[ænd; ənd] [pɔ:r] [ðə; ði] ['kɑ:ntents] [ʌv; əv] [ðə; ði] [pæn] [ɑ:n] ['bʌtərd] [toʊst] ; ['si:z(ə)n] [wɪð; wɪθ] [sɔ:lt] [ænd; ənd] [kaɪ'en] .

and	pour	the	contents	of	the	pan	on	buttered	toast	;	season	with	salt	and	cayenne	.
和	倒	这	内容	的	这	平底锅	在	涂黄油的	吐司	;	季节	和	盐	和	辣椒	.

将锅里的东西倒在涂了黄油的吐司上；用盐和辣椒粉调味。

[sʌm; səm] [ˌeɪ di: 'di:] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['ʃeri] [tu:; tə] [ðə; ði] [dɪʃ] [bɪ'fɔ:r] [rɪ'mu:vɪŋ] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [reɪndʒ] .

Some	add	a	little	sherry	to	the	dish	before	removing	from	the	range	.
一些	添加	一个	小的	雪利酒	到	这	盘子	前	移除	从	这	范围	.

有些人会在菜肴出炉前加入少许雪利酒。

['mʌt(ə)n] [tʃɔps] [wɪð; wɪθ] [fraɪd] [tə'meɪtoʊz] [ænd; ənd] [sɔːs] . — [sɪ'lekt] [fɔːr] [naɪs] [rɪb] [tʃɔps] ;

Mutton	**Chops**	**with**	**Fried**	**Tomatoes**	**and**	**Sauce**	**.**	**—**	**Select**	**four**	**nice**	**rib**	**chops**	**;**
羊肉	排骨	和	油煎	西红柿	和	酱	.	—	选择	四	好的	肋骨	排骨	;

羊排配炸番茄和酱汁——选用四块上好的肋排；

[hæv; həv] [ðem; ðəm] [trɪmd] ['niːtli] [baɪ] [ðə; ði] ['diːlər] ; [teɪk] [hoʊld] [ʌv; əv] [ðə; ði] [end] [ʌv; əv] [ðə; ði] [rɪb]

have	**them**	**trimmed**	**neatly**	**by**	**the**	**dealer**	**;**	**take**	**hold**	**of**	**the**	**end**	**of**	**the**	**rib**
有	他们	修剪过的	整齐地	经过	这	经销商	;	拿	抓住	的	这	结尾	的	这	肋骨

,

,

,

请经销商将它们修剪整齐；抓住肋骨的末端，

[ænd; ənd] [dɪp] [ðə; ði] [tʃɔps] [ə; eɪ] ['moʊmənt] [ɪn] [hɑːt] [fæt] , [ɪn] [wɪtʃ] [juː; jʊ] [ɑːr; ər] [tuː; tə] [fraɪ] [ðem; ðəm] ;

and	**dip**	**the**	**chops**	**a**	**moment**	**in**	**hot**	**fat**	**,**	**in**	**which**	**you**	**are**	**to**	**fry**	**them**	**;**
和	蘸	这	排骨	一个	片刻	在	热的	胖的	,	在	哪个	你	是	到	炒	他们	;

将猪排在煎炸用的滚烫油脂中浸一下；

[naʊ] [roʊl] [ðem; ðəm] [ɪn] [faɪn] ['krækər] [krʌmz] , [ænd; ənd] [ʃeɪk] [ɔːf] [ðə; ði] ['sɜːrplʌs] ; [dɪp] [ðem; ðəm] [ɪn]

now	**roll**	**them**	**in**	**fine**	**cracker**	**crumbs**	**,**	**and**	**shake**	**off**	**the**	**surplus**	**;**	**dip**	**them**	**in**
现在	卷	他们	在	美好的	饼干	面包屑	,	和	摇	离开	这	剩余	;	蘸	他们	在

[eg] ,

egg	**,**
蛋	,

现在将它们裹上一层细饼干屑，抖掉多余的饼干屑；然后蘸上蛋液，

[ə'gen] [ɪn] [ðə; ði] [krʌmz] , [ænd; ənd] [drɑːp] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] [fæt] .

again	**in**	**the**	**crumbs**	**,**	**and**	**drop**	**them**	**into**	**boiling**	**fat**	**.**
再次	在	这	面包屑	,	和	降低	他们	进入	沸腾	胖的	.

再次将面包屑放入沸腾的油脂中。

[rɪ'muːv] [wen] [braʊn] .

Remove	**when**	**brown**	**.**
消除	什么时候	棕色的	.

烤至棕色即可取出。

[fraɪd] [tə'meɪtoʊz] . — [sɪ'lekt] [θriː] [smuːð] , ['miːdiəm] - [saɪzd] , [wel] - [fɪld] [tə'meɪtoʊz] ; [kʌt] ['ɪntuː]

Fried	**Tomatoes**	**.**	**—**	**Select**	**three**	**smooth**	**,**	**medium**	**-**	**sized**	**,**	**well**	**-**	**filled**	**tomatoes**	**;**	**cut**	**into**
油煎	西红柿	.	—	选择	三	光滑的	,	中等的	-	尺寸	,	出色地	-	已填	西红柿	;	切	进入

['slaɪsɪz] [hæf] [æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] ;

slices	**half**	**an**	**inch**	**thick**	**;**
切片	一半	一个	英寸	厚的	;

炸番茄——选用三个光滑、中等大小、果肉饱满的番茄；切成半英寸厚的片；

[dredʒ] [ðem; ðəm] [wɪð; wɪθ] ['flaʊər] [ɔːr] [roʊl] [ɪn] [eg] [ænd; ənd] [krʌmz] , [ænd; ənd] [fraɪ] ([ɔːr] ,

dredge	**them**	**with**	**flour**	**or**	**roll**	**in**	**egg**	**and**	**crumbs**	**,**	**and**	**fry**	**(**	**or**	**,**
疏通	他们	和	面粉	或者	卷	在	蛋	和	面包屑	,	和	炒	(	或者	,

将它们裹上面粉或滚上蛋液和面包屑，然后油炸（或者，

['ræðər] ,) [ɪn] [ə; eɪ] [smɔːl] ['kwɑːntəti] [ʌv; əv] [hɑːt] [fæt] , ['tɜːrnɪŋ] [ænd; ənd] ['kʊkɪŋ] [bəuθ] [saɪdz]

rather	**,**	**sautée**	**)**	**in**	**a**	**small**	**quantity**	**of**	**hot**	**fat**	**,**	**turning**	**and**	**cooking**	**both**	**sides**
相当	,	炒菜	)	在	一个	小的	数量	的	热的	胖的	,	转弯	和	烹饪	两个都	侧面

['iːvnli] .

evenly	**.**
均匀地	.

相反，用少量热油煎炒，翻面，使两面均匀受热。

[hæv; həv] [prɪ'perd] [ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] [sɔːs] : [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv][mɪlk][ə; eɪ]

Have	prepared	the	following	sauce	:	Add	to	a	pint	of	milk	a
有	准备	这	下列的	酱	:	添加	到	一个	品脱	的	牛奶	一个

['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['flaʊər] ,

tablespoonful	of	flour	,
一汤匙	的	面粉	,

准备好以下酱汁：在一品脱牛奶中加入一汤匙面粉，

[wʌn] ['biːtn] [eg] , [sɔːlt] , ['pepər] , [ænd; ənd][ə; eɪ] ['veri] ['lɪt(ə)l] [meɪs] .

one	beaten	egg	,	salt	,	pepper	,	and	a	very	little	mace	.
一	被打败	蛋	,	盐	,	胡椒	,	和	一个	非常	小的	锤	.

一个打散的鸡蛋，盐，胡椒粉，以及少许肉豆蔻皮。

[kriːm] [æn; ən] [aʊns] [ʌv; əv] ['bʌtər] ; [wɪsk] ['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː][ðə; ði][mɪlk] , [ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː] ['sɪmər]

Cream	an	ounce	of	butter	;	whisk	into	it	the	milk	,	and	let	it	simmer
奶油	一个	盎司	的	黄油	;	拂	进入	它	这	牛奶	,	和	让	它	煨

[ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː] ['θɪkənz] ;

until	it	thickens	;
直到	它	增厚	;

将一盎司黄油搅打至顺滑；将牛奶搅拌入黄油中，小火慢煮至浓稠；

[pɔːr] [ðə; ði] [sɔːs] [ɑːn][ə; eɪ][hɑːt][saɪd] [dɪʃ] ; [ə'reɪndʒ] [ðə; ði][tə'meɪtoʊz][ɪn][ðə; ði]['sentər] ,

pour	the	sauce	on	a	hot	side	dish	;	arrange	the	tomatoes	in	the	centre	,
倒	这	酱	在	一个	热的	边	盘子	;	安排	这	西红柿	在	这	中心	,

将酱汁淋在热菜上；将西红柿摆放在中央。

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [tʃɔps] ['ɑːpəzɪt] [iːtʃ] ['ʌðər] , [ænd; ənd] [sɜːrv] .

and	add	the	chops	opposite	each	other	,	and	serve	.
和	添加	这	排骨	对面的	每个	其他	,	和	服务	.

将肉排相对摆放在盘子上，即可上菜。

[pleɪn] [brɔɪld] [ɔːr] ['pepər] [tʃɔps] [meɪ] [biː; bi] [sɜːrvd] [ɪn] [ðɪs] [wei] .

Plain	broiled	or	papered	chops	may	be	served	in	this	way	.
清楚的	烤制	或者	纸质的	排骨	可能	是	服务	在	这	方式	.

可以采用这种方式烹制简单的烤肉排或用纸包裹的肉排。

['ɔɪstər] , [brɔɪld] . — [rʌb] [ðə; ði][baːz][ʌv; əv][ə; eɪ]['waɪər]['brɔɪlər][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [swiːt] ['bʌtər] ;

Oysters	,	Broiled	.	—	Rub	the	bars	of	a	wire	broiler	with	a	little	sweet	butter	;
牡蛎	,	烤制	.	—	擦	这	酒吧	的	一个	金属丝	肉鸡	和	一个	小的	甜的	黄油	;

烤牡蛎——在烤架的铁丝上抹一点甜黄油；

[draɪ] [twelv] [lɑːrdʒ] , [plʌmp] ['ɔɪstər] [ɪn][ə; eɪ]['næpkɪn] , [ænd; ənd] [pleɪs] [ðem; ðəm][ɑːn][ðə; ði]['brɔɪlər] ;

dry	twelve	large	,	plump	oysters	in	a	napkin	,	and	place	them	on	the	broiler	;
干燥	十二	大的	,	丰满	牡蛎	在	一个	餐巾	,	和	地方	他们	在	这	肉鸡	;

用餐巾擦干十二个又大又饱满的牡蛎，然后放在烤架上；

[brʌʃ] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['bʌtər] ['oʊvər][ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [brɔɪl] ['oʊvər][ə; eɪ]['faɪər] [friː] [frʌm; frəm] [fleɪm]

brush	a	little	butter	over	them	,	and	broil	over	a	fire	free	from	flame
刷子	一个	小的	黄油	超过	他们	,	和	烤	超过	一个	火	自由的	从	火焰

[ænd; ənd] [smoʊk] .

and	smoke	.
和	抽烟	.

在它们表面刷上少许黄油，然后在无明火无烟的火上烤制。

[wen] [dʌn] [ɑːn][bəuθ][saɪdz] , [ə'reɪndʒ] [ðem; ðəm] ['niːtli] [ɑːn] [toʊst] ;

When	done	on	both	sides	,	arrange	them	neatly	on	toast	;
什么时候	完毕	在	两个都	侧面	,	安排	他们	整齐地	在	吐司	;

两面都煎好后，将它们整齐地摆放在吐司上；

[pɔːr] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [wel] - ['siːznd] [meltid] ['bʌtər] ['oʊvər][ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [sɜːrv] .

pour	a	little	well	-	seasoned	melted	butter	over	them	,	and	serve	.
倒	一个	小的	出色地	-	经验丰富的	融化	黄油	超过	他们	,	和	服务	.

淋上少许调味好的融化黄油，即可食用。

[duː][nɑːt] [bred] - [krʌm] ['ɔɪstər] [ɪn'tendɪd] [fɔːr; fər] ['brɔɪlɪŋ] .
Do not bread - crumb oysters intended for broiling .
做 不是 面包 - 屑 牡蛎 故意的 为了 烤制 .

不要给准备烤的牡蛎裹面包屑。

[pɔːrk][ænd; ənd] [biːnz] . — [tuː; tə][kɔːl] [ðɪs] ['hoʊmli] ['jæŋki] [dɪʃ] [ə; eɪ] " ['deɪnti] " [meɪ] [sər'praɪz]
Pork and Beans . — To call this homely Yankee dish a " dainty " may surprise
猪肉 和 豆子 . — 到 称呼 这 家常的 扬基 盘子 一个 " 纤巧 " 可能 惊喜
['meni] ;
many ;
许多 ;

猪肉炖豆——称这道家常的美国菜为"美味佳肴"可能会让很多人感到惊讶;

[bʌt; bət] , [wen] ['prɑːpərli] [prɪ'perd] , [ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [wel] [biː; bi] [kɔːld] [soʊ] .
but , when properly prepared , it may well be called so .
但 , 什么时候 适当地 准备 , 它 可能 出色地 是 称为 所以 .

但是，如果准备得当，它完全可以这样称呼。

[wɑːʃ] [ə; eɪ][kwɔːrt][ʌv; əv] [smɔːl] [waɪt] [biːnz] [ɪn][koʊld]['wɔːtər] ; [pɪk] [ðem; ðəm]['oʊvər] [waɪl] [ɪn][ðə; ði]
Wash a quart of small white beans in cold water ; pick them over while in the
洗 一个 夸脱 的 小的 白色的 豆子 在 寒冷的 水 ; 挑选 他们 超过 尽管 在 这
['wɔːtər] ;
water ;
水 ;

将一夸脱小白豆用冷水洗净；在水中仔细挑拣;

[rɪ'dʒekt][ɔːl] [ɪm'pɜːrfɪkt] [biːnz] ; [dreɪn] ; ['kʌvər][wɪð; wɪθ] [freʃ] [koʊld]['wɔːtər] , [ænd; ənd][let][ðem; ðəm]
reject all imperfect beans ; drain ; cover with fresh cold water , and let them
拒绝 全部 不完善 豆子 ; 流走 ; 覆盖 和 新鲜的 寒冷的 水 , 和 让 他们
[soʊk]['oʊvər] [naɪt] .
soak over night .
浸泡 超过 夜晚 .

剔除所有不完美的豆子；沥干水分；用新鲜的冷水浸泡过夜。

[nekst] ['mɔːrnɪŋ] [tʃeɪndʒ] [ðə; ði]['wɔːtər][twaɪs] ; [ðen] [pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ][lɑːrdʒ]['aɪərn][pɑːt] ;
Next morning change the water twice ; then put them in a large iron pot ;
下一个 早晨 改变 这 水 两次 ; 然后 放 他们 在 一个 大的 铁 锅 ;

第二天早上换两次水；然后把它们放进一个大铁锅里;

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪbərəl]['kwɑːntəti][ʌv; əv][koʊld]['wɔːtər] , [ænd; ənd] ['sɪmər] [ðem; ðəm] ['sloʊli] [fɔːr; fər] [fɔːr]
add a liberal quantity of cold water , and simmer them slowly for four
添加 一个 自由主义 数量 的 寒冷的 水 , 和 煨 他们 缓慢地 为了 四
['aʊərz] .
hours .
小时 .

加入大量冷水，小火慢炖四个小时。

[pɔːr] [ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ]['kɑːləndər] ['kerfəli] [tuː; tə][dreɪn] .
Pour them into a colander carefully to drain .
倒 他们 进入 一个 滤器 小心 到 流走 .

小心地将它们倒入滤网中沥干水分。

[hiːt] [æn; ən][oʊld] - ['fæʃnd] ['biːnˌpɑːt] [wɪð; wɪθ][hɑːt]['wɔːtər] , [ænd; ənd][waɪp][ˌaɪ 'tiː][draɪ] ;
Heat an old - fashioned beanpot with hot water , and wipe it dry ;
热 一个 老的 - 造型 豆罐 和 热的 水 , 和 擦拭 它 干燥 ;

用热水加热一个老式豆锅，然后擦干;

[pleɪs] [ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] [ʌv; əv][pɔːrk][ɪn][ðə; ði][pɑːt] ,
place a small piece of pork in the pot ,
地方 一个 小的 片 的 猪肉 在 这 锅 ,

锅里放一小块猪肉，

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [biːnz] [tuː; tə] [wɪ'ðɪn] [tuː] [ɪntʃɪz] [ʌv; əv][ðə; ði][tɑːp] ;

and	add	the	beans	to	within	two	inches	of	the	top	;
和	添加	这	豆子	到	之内	二	英寸	的	这	顶部	;

将豆子加到距离顶部两英寸的位置;

[naʊ] [pleɪs] [ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] [ʌv; əv][pɔːrk] (['prɑːpərli] [skɔːrd] [ɑːn][ɪts][raɪnd]) [ɑːn][ðə; ði] [biːnz] .

now	place	a	small	piece	of	pork	(	properly	scored	on	its	rind	)	on	the	beans	.
现在	地方	一个	小的	片	的	猪肉	(	适当地	得分	在	它是	果皮	)	在	这	豆子	.

现在将一小块猪肉（猪皮上划好口子）放在豆子上。

[dɪ'zɑːlv] [ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [blæk] [mə'læsɪz] [ɪn][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv][wɔːrm]['wɔːtər] ;

Dissolve	a	tablespoonful	of	black	molasses	in	a	pint	of	warm	water	;
溶解	一个	一汤匙	的	黑色的	糖蜜	在	一个	品脱	的	温暖的	水	;

将一汤匙黑糖蜜溶解在一品脱温水中;

[ˌeɪ diː 'diː][hæf][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt][ænd; ənd][ə; eɪ][fjuː][drɑːps][ʌv; əv] ['wustəʃiə] [sɔːs] ,

add	half	a	teaspoonful	of	salt	and	a	few	drops	of	Worcestershire	sauce	,
添加	一半	一个	一茶匙	的	盐	和	一个	很少	滴	的	伍斯特郡	酱	,

加入半茶匙盐和几滴伍斯特沙司,

[ænd; ənd] [pɔːr] [ðɪs] ['oʊvər][ðə; ði] [biːnz] ; [pleɪs] [ðə; ði][pɑːt][ɪn][ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] ,

and	pour	this	over	the	beans	;	place	the	pot	in	a	moderate	oven	,
和	倒	这	超过	这	豆子	;	地方	这	锅	在	一个	缓和	烤箱	,

然后将酱汁浇在豆子上；将锅放入温度适中的烤箱中。

[ænd; ənd] [beɪk] [fɔːr; fər] [θriː] ['aʊərz] , [æt; ət][ðə; ði][end][ʌv; əv] [wɪtʃ] [taɪm] [teɪk] [ðem; ðəm][aʊt] ,

and	bake	for	three	hours	,	at	the	end	of	which	time	take	them	out	,
和	烤	为了	三	小时	,	在	这	结尾	的	哪个	时间	拿	他们	出去	,

烘烤三个小时后，取出即可。

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [mɔːr] [wɔːrm]['wɔːtər] , [tuː; tə] [prɪ'vent] [ðem; ðəm][frʌm; frəm] [bɪ'kʌmɪŋ]

and	add	a	little	more	warm	water	,	to	prevent	them	from	becoming
和	添加	一个	小的	更多的	温暖的	水	,	到	防止	他们	从	成为

[tuː] [draɪ] .

too	dry	.
也	干燥	.

再加一点温水，防止它们变干。

[beɪk] [fɔːr; fər] [θriː] ['aʊərz] [lɔːŋgər] , [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ][hɑːt]['bɔːstən; 'bɑːstən] [braʊn] [bred] .

Bake	for	three	hours	longer	,	and	serve	with	hot	Boston	brown	bread	.
烤	为了	三	小时	更长	,	和	服务	和	热的	波士顿	棕色的	面包	.

再烤三个小时，配上热腾腾的波士顿黑面包即可食用。

[ðə; ði][oʊld] - ['fæʃnd] ['mænər] [ʌv; əv] [prɪ'peərɪŋ] [ðɪs] [dɪʃ] [wʌz; wəz][tuː; tə] [pleɪs] [ɔːl][ðə; ði][pɔːrk][ɑːn]

The	old	-	fashioned	manner	of	preparing	this	dish	was	to	place	all	the	pork	on
这	老的	-	造型	方式	的	准备	这	盘子	曾是	到	地方	全部	这	猪肉	在

[tɑːp] ,

top	,
顶部	,

这道菜的传统做法是将所有猪肉都放在最上面。

[ðə; ði] [rɪ'zʌlt] ['biːɪŋ] [ðæt] [ðə; ði][fɜːrst] [fjuː] ['spuːnˌfʊlz] [ʌv; əv] [biːnz] [kɑːn]

the	result	being	that	the	first	few	spoonfuls	of	beans	con
这	结果	存在	那	这	第一的	很少	一勺	的	豆子	康

结果是，最初几勺豆子.....

[teɪnd] [ɔːl][ðə; ði][pɔːrk][fæt] , [waɪl] [ðə; ði] [rɪ'meɪndər] [hæd; həd][nɑːt] [bɪn] ['siːznd] [baɪ][ˌaɪ 'tiː] .

tained	all	the	pork	fat	,	while	the	remainder	had	not	been	seasoned	by	it	.
受过训练	全部	这	猪肉	胖的	,	尽管	这	余	有	不是	到过	经验丰富的	经过	它	.

猪油全部被吸收了，而其余部分则没有被猪油调味。

[ðə; ði] [ə'bʌv] ['resəpi] [dis'tribju:ts] [ðə; ði][pɔ:rk][fæt] ['i:vnli] [θru:] [ðə; ði] [bi:nz] , [æz; əz][ˌaɪ 'ti:][ɪz]

The	above	recipe	distributes	the	pork	fat	evenly	through	the	beans	,	as	it	is
这	多于	食谱	分发	这	猪肉	胖的	均匀地	通过	这	豆子	,	作为	它	是

['laɪtər] [ðæn; ðən]['wɔ:tər] ,

lighter	than	water	,
打火机	比	水	,

上述食谱能使猪油均匀地分布在豆子中，因为猪油比水轻。

[ænd; ənd]['nætʃ(ə)rəli]['raɪzɪz] ;

and	naturally	rises	;
和	自然	上升	;

自然上升；

[ænd; ənd][fɔ:r; fər] [ðɪs] ['ri:z(ə)n]['oʊnli][hæf][ðə; ði]['ju:ʒuəl]['kwɑ:ntəti][ʌv; əv][pɔ:rk][ɪz][rɪ'kwaɪərd][tu:; tə]

and	for	this	reason	only	half	the	usual	quantity	of	pork	is	required	to
和	为了	这	原因	仅有的	一半	这	通常	数量	的	猪肉	是	必需的	到

[prə'du:s] [ðə; ði] [dɪ'zaɪrd] [rɪ'zʌlt] .

produce	the	desired	result	.
生产	这	想要的	结果	.

因此，只需平时一半的猪肉量就能达到预期效果。

[ri:d]

Reed
芦苇

芦苇

[bɜ:rdz] . — [ðə; ði] ['ævərɪdʒ] [frentʃ] [kʊk] ['kænɑ:t] [ˌʌndər'stænd] [waɪ] [ði:z] " [lʌmps] [ʌv; əv] ['swi:tnəs]

Birds	.	—	The	average	French	cook	cannot	understand	why	these	"	lumps	of	sweetness
鸟类	.	—	这	平均的	法语	厨师	不能	理解	为什么	这些	"	肿块	的	甜味

" [du:][nɑ:t][rɪ'kwaɪər] [lɔ:ŋ] ['kʊkɪŋ] [ænd; ənd] [ɪ'læbərət] ['sɔ:sɪz] [tu:; tə] [meɪk] [ðem; ðəm]['pælətəb(ə)l] ,

"	do	not	require	long	cooking	and	elaborate	sauces	to	make	them	palatable	,
"	做	不是	要求	长的	烹饪	和	精心制作的	酱汁	到	制作	他们	可口的	,

鸟类——一般的法国厨师无法理解为什么这些"甜团"不需要长时间烹煮和复杂的酱汁就能变得美味可口。

[ænd; ənd] [ði:z] [kʊks] [ɪn'veriəbli] [spɔɪl] [ðem; ðəm] .

and	these	cooks	invariably	spoil	them	.
和	这些	厨师	总是	剧透	他们	.

而这些厨师总是会把它们糟蹋掉。

[plʌk] [ænd; ənd] [drɔ:] [ðə; ði][bɜ:rdz] , ['li:vɪŋ] [ðə; ði] ['hedz] [ɑ:n] .

Pluck	and	draw	the	birds	,	leaving	the	heads	on	.
采摘	和	画	这	鸟类	,	离开	这	头部	在	.

拔掉鸟毛，画出鸟的图案，保留鸟头。

[pʊt]['ɪntu:][ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] - [pæn][æn; ən] [aʊns] [ʌv; əv] [swi:t] ['bʌtər] ; [wen] [hɑ:t] , [ˌeɪ di: 'di:][sɪks][bɜ:rdz] ;

Put	into	a	frying	-	pan	an	ounce	of	sweet	butter	;	when	hot	,	add	six	birds	;
放	进入	一个	煎炸	-	平底锅	一个	盎司	的	甜的	黄油	;	什么时候	热的	,	添加	六	鸟类	;

在煎锅中放入一盎司甜黄油；黄油热后，放入六只鸟；

[tɔ:s] [ðem; ðəm] [ə'baʊt] [tu:; tə] [kʊk] ['i:vnli] ; [ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔ:lt][ænd; ənd] ['pepər] ;

toss	them	about	to	cook	evenly	;	add	a	little	salt	and	pepper	;
折腾	他们	关于	到	厨师	均匀地	;	添加	一个	小的	盐	和	胡椒	;

翻动一下，使其均匀受热；加少许盐和胡椒粉；

[let][ðem; ðəm] [rɪ'meɪn] ['oʊvər][ðə; ði]['faɪər][fɔ:r; fər] [ə'baʊt] [θri:] ['mɪnɪts] , [ænd; ənd] [sɜ:rv] [ɑ:n][ə; eɪ]

let	them	remain	over	the	fire	for	about	three	minutes	,	and	serve	on	a
让	他们	保持	超过	这	火	为了	关于	三	分钟	,	和	服务	在	一个

[hɑ:t] [dɪʃ] .

hot	dish	.
热的	盘子	.

让它们在火上烤约三分钟，然后盛在热盘中食用。

[tuː; tə] [kʊk] [ðem; ðəm][ɪn][lɑːrdʒ]['kwɑːntətiz] ,

To	cook	them	in	large	quantities	,
到	厨师	他们	在	大的	数量	,

大量烹煮它们，

[æz; əz] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [prɪ'perd] [baɪ][ðə; ði] ['gʌnə(r)] [æt; ət][ðer; ðər][klʌb] - ['haʊzɪz] [ə'lɔːŋ] [ðə; ði] ['deləwɛə]

as	they	are	prepared	by	the	gunners	at	their	club	-	houses	along	the	Delaware
作为	他们	是	准备	经过	这	炮手	在	他们的	俱乐部	-	房屋	沿着	这	特拉华州

,

,

,

炮手们在特拉华河沿岸的俱乐部会所里准备着它们。

[proʊ'siːd][æz; əz]['fɑːloʊz] : [kliːn] [ðem; ðəm]['prɑːpərli] ; [ə'reɪndʒ] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ]['beɪkɪŋ] - [tɪn] ;

proceed	as	follows	:	Clean	them	properly	;	arrange	them	in	a	baking	-	tin	;
继续	作为	跟随	:	干净的	他们	适当地	;	安排	他们	在	一个	烘烤	-	锡	;

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪbərəl]['kwɑːntəti][ʌv; əv] ['bʌtər] ,

add	a	liberal	quantity	of	butter	,
添加	一个	自由主义	数量	的	黄油	,

按以下步骤操作：彻底清洗干净；将它们放入烤盘中；加入大量的黄油，

[sɔːlt] , [ænd; ənd] ['pepər] ; [pʊt][ðə; ði][pæn][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n] .

salt	,	and	pepper	;	put	the	pan	in	the	oven	.
盐	,	和	胡椒	;	放	这	平底锅	在	这	烤箱	.

加盐和胡椒粉；把平底锅放进烤箱。

[æt; ət][ðə; ði][end][ʌv; əv][faɪv] ['mɪnɪts] [tɜːrn][ðem; ðəm][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [lɔːŋ] - ['hændəld] [spuːn] ,

At	the	end	of	five	minutes	turn	them	with	a	long	-	handled	spoon	,
在	这	结尾	的	五	分钟	转动	他们	和	一个	长的	-	处理	勺子	,

五分钟后，用长柄勺将它们翻面。

[let][ðem; ðəm] [kʊk] [faɪv] ['mɪnɪts] [lɔːŋgər] , [ænd; ənd] [sɜːrv] .

let	them	cook	five	minutes	longer	,	and	serve	.
让	他们	厨师	五	分钟	更长	,	和	服务	.

再煮五分钟即可食用。

[æn; ən] ['eksələnt] [wei] [tuː; tə] [sɜːrv] [ðem; ðəm][æt; ət] [leɪt] [breɪk]

An	excellent	way	to	serve	them	at	late	break
一个	出色的	方式	到	服务	他们	在	晚的	休息

这是在午休时间招待他们的绝佳方式。

[fæst] - ['pɑːrtiz] [ɪz][æz; əz] ['fɑːloʊz] : [plʌk] [ænd; ənd] [drɔː] [ðə; ði][bɜːrdz] , [ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðer; ðər]

fast	-	parties	is	as	follows	:	Pluck	and	draw	the	birds	,	and	remove	their
快速地	-	各方	是	作为	跟随	:	采摘	和	画	这	鸟类	,	和	消除	他们的

['hedz] .

heads	.
头部	.

快速派对如下：拔掉鸟的毛，去掉它们的头。

[teɪk] [ə; eɪ] [fjuː] [lɑːrdʒ] [lɔːŋ] [pə'tetoz] ; [kʌt][ðem; ðəm][ɪn] [tuː] ['krɔːswaɪz] ; [skreɪp] [aʊt][pɑːrt][ʌv; əv]

Take	a	few	large	long	potatoes	;	cut	them	in	two	crosswise	;	scrape	out	part	of
拿	一个	很少	大的	长的	土豆	;	切	他们	在	二	横向	;	刮	出去	部分	的

[ðə; ði][ˌɪn'saɪd] ;

the	inside	;
这	里面	;

取几个又大又长的土豆；将它们横向切成两半；挖出部分内部；

[pleɪs] [ə; eɪ][bɜːrd][ɪn] [iːtʃ] [hæf][ʌv; əv][pə'teɪtoʊ] ; [pres] [ðə; ði] [hævz] [tə'geðər] , [taɪ][ðem; ðəm][wɪð; wɪθ]

place	**a**	**bird**	**in**	**each**	**half**	**of**	**potato**	**;**	**press**	**the**	**halves**	**together**	**,**	**tie**	**them**	**with**
地方	一个	鸟	在	每个	一半	的	土豆	;	按	这	一半	一起	,	领带	他们	和

[twaɪn] ,

twine	**,**
缠绕	,

将一只鸟分别放在土豆的两半中；将两半土豆压在一起，用绳子绑好。

[ænd; ənd] [beɪk] [ʌn'tɪl][ðə; ði] [pə'tetoz] [ɑːr; ər] [dʌn] .

and	**bake**	**until**	**the**	**potatoes**	**are**	**done**	**.**
和	烤	直到	这	土豆	是	完毕	.

烤至土豆熟透即可。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] ['kɑːmən] [twaɪn] [ænd; ənd][taɪ][ðem; ðəm][ʌp] [ə'gen] [wɪð; wɪθ] ['næroʊ] [teɪp] [ɔːr] ['rɪbən] .

Remove	**the**	**common**	**twine**	**and**	**tie**	**them**	**up**	**again**	**with**	**narrow**	**tape**	**or**	**ribbon**	**.**
消除	这	常见的	缠绕	和	领带	他们	向上	再次	和	狭窄的	磁带	或者	丝带	.

取下普通的麻绳，用窄胶带或丝带重新绑好。

[send] [tuː; tə] ['teɪbl] [ɑːn][ə; eɪ]['næpkɪn] .

Send	**to**	**table**	**on**	**a**	**napkin**	**.**
发送	到	桌子	在	一个	餐巾	.

用餐巾纸包好，端到桌上。

[sɔːlt] ['kɑːdfɪʃ] , [brɔɪld] . — [kʌt] [frʌm; frəm][ə; eɪ] ['miːdiəm] - [saɪzd][sɔːlt] ['kɑːdfɪʃ] [θriː] ['piːsɪz] [ə'baʊt]

Salt	**Codfish**	**,**	**Broiled**	**.**	**—**	**Cut**	**from**	**a**	**medium**	**-**	**sized**	**salt**	**codfish**	**three**	**pieces**	**about**
盐	鳕鱼	,	烤制	.	—	切	从	一个	中等的	-	尺寸	盐	鳕鱼	三	件	关于

[tuː] [ɪntʃɪz] [skwer] ;

two	**inches**	**square**	**;**
二	英寸	正方形	;

烤咸鳕鱼——从中等大小的咸鳕鱼上切下三块约两英寸见方的鱼块；

[splɪt] [iːtʃ] [piːs] [ɪn] [tuː] , [ænd; ənd][soʊk][ɪn]['wɔːtər]['oʊvər] [naɪt] ;

split	**each**	**piece**	**in**	**two**	**,**	**and**	**soak**	**in**	**water**	**over**	**night**	**;**
分裂	每个	片	在	二	,	和	浸泡	在	水	超过	夜晚	;

将每块肉切成两半，浸泡在水中过夜；

[tʃeɪndʒ] [ðə; ði]['wɔːtər] [tuː] [ɔːr] [θriː] [taɪmz] .

change	**the**	**water**	**two**	**or**	**three**	**times**	**.**
改变	这	水	二	或者	三	时代	.

换水两到三次。

[nekst] ['mɔːrnɪŋ] [rɪns] [ðə; ði] ['piːsɪz] [ɪn] [freʃ] [koʊld]['wɔːtər] , [ænd; ənd][dreɪn][ænd; ənd][draɪ][ɪn][ə; eɪ]

Next	**morning**	**rinse**	**the**	**pieces**	**in**	**fresh**	**cold**	**water**	**,**	**and**	**drain**	**and**	**dry**	**in**	**a**
下一个	早晨	冲洗	这	件	在	新鲜的	寒冷的	水	,	和	流走	和	干燥	在	一个

['næpkɪn] ;

napkin	**;**
餐巾	;

第二天早上，用新鲜的冷水冲洗这些块状物，沥干水分，用餐巾纸擦干；

[brʌʃ] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['bʌtər] ['oʊvər] [iːtʃ] , [ænd; ənd] [brɔɪl] .

brush	**a**	**little**	**butter**	**over**	**each**	**,**	**and**	**broil**	**.**
刷子	一个	小的	黄油	超过	每个	,	和	烤	.

在每个饼上刷少许黄油，然后烤制。

[wen] [dʌn] , [pɔːr] ['oʊvər][ðem; ðəm] [meltid] ['bʌtər] ['siːznd] [wɪð; wɪθ] ['pepər] [ænd; ənd]['lemən]

When	**done**	**,**	**pour**	**over**	**them**	**melted**	**butter**	**seasoned**	**with**	**pepper**	**and**	**lemon**
什么时候	完毕	,	倒	超过	他们	融化	黄油	经验丰富的	和	胡椒	和	柠檬

[dʒuːs] .

juice	**.**
汁	.

完成后，淋上用胡椒粉和柠檬汁调味的融化黄油。

[sɑ:'di:nz] , [brɔɪld] . — ['oʊpən][ə; eɪ][kæn; kən][ʌv; əv] [sɑ:'di:nz] , [ænd; ənd] [rɪ'mu:v] [ðə; ði] [fɪʃ] [wɪ'ðaʊt]

Sardines	,	Broiled	.	—	Open	a	can	of	sardines	,	and	remove	the	fish	without
沙丁鱼	,	烤制	.	—	打开	一个	能	的	沙丁鱼	,	和	消除	这	鱼	没有

['breɪkɪŋ] [ðem; ðəm] ;

breaking	them	;
打破	他们	;

烤沙丁鱼——打开一罐沙丁鱼，取出鱼肉，不要弄碎；

[skreɪp] [ɔ:f][ðə; ði][skɪn][ænd; ənd][splɪt][ðem; ðəm] , [ɪf] [lɑ:rdʒ] ; [pʊt][ðem; ðəm] [bɪ'twi:n] [ə; eɪ]['dʌb(ə)l]

scrape	off	the	skin	and	split	them	,	if	large	;	put	them	between	a	double
刮	离开	这	皮肤	和	分裂	他们	,	如果	大的	;	放	他们	之间	一个	双倍的

['waɪər] ['brɔɪlər] ,

wire	broiler	,
金属丝	肉鸡	,

刮掉外皮，如果个头较大，就把它们切开；放在双层烤架之间，

[ænd; ənd] [brɔɪl] [bəuθ] [saɪdz] ['naɪsli] .

and	broil	both	sides	nicely	.
和	烤	两个都	侧面	很好	.

两面都烤至金黄。

[skwi:z] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['lemən][ænd; ənd] ['ɔrɪndʒ] [dʒu:s]['oʊvər][ðem; ðəm] [bɪ'fɔ:r] ['sɜ:rvɪŋ] .

Squeeze	a	little	lemon	and	orange	juice	over	them	before	serving	.
挤	一个	小的	柠檬	和	橙子	汁	超过	他们	前	服务	.

上菜前挤上少许柠檬汁和橙汁。

[sɔ:s] [tɑ:r'tɑ:r] . — [tʃɑ:p] [tə'geðər] [wʌn] [smɔ:l] ['pɪkl] , [ə; eɪ]['dʌz(ə)n]['keipəz] ,

Sauce	Tartare	.	—	Chop	together	one	small	pickle	,	a	dozen	capers	,
酱	鞑靼牛肉	.	—	劈	一起	一	小的	泡菜	,	一个	打	刺山柑	,

塔塔酱——将一根小酸黄瓜、十二颗刺山柑切碎，

[ænd; ənd][ə; eɪ] [fju:] [sprɪgz] [ʌv; əv] ['pɑ:rsli] [ænd; ənd][ə; eɪ] ['veri] [smɔ:l] [pi:s] [ʌv; əv]['ʌnjən] ; [tu:; tə] [ði:z]

and	a	few	sprigs	of	parsley	and	a	very	small	piece	of	onion	;	to	these
和	一个	很少	枝条	的	香菜	和	一个	非常	小的	片	的	洋葱	;	到	这些

还有几枝欧芹和一小块洋葱；加在这些

[ˌeɪ di: 'di:][hæf][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] ['meɪəneɪz] [ænd; ənd][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [frentʃ] ['mʌstərd] .

add	half	a	pint	of	Mayonnaise	and	a	teaspoonful	of	French	mustard	.
添加	一半	一个	品脱	的	蛋黄酱	和	一个	一茶匙	的	法语	芥末	.

加入半品脱蛋黄酱和一茶匙法式芥末酱。

['sɒsɪdʒɪz] . — [ə; eɪ] [ˌdɪsə'gri:əb(ə)l] ['fi:tʃər] [ʌv; əv] ['sɒsɪdʒɪz] , [wen] [kʊkt] [ɪn][ðə; ði]['ɔ:rd(ə)neri]

Sausages	.	—	A	disagreeable	feature	of	sausages	,	when	cooked	in	the	ordinary
香肠	.	—	一个	令人不快的	特征	的	香肠	,	什么时候	煮熟	在	这	普通的

['mænər] ,

manner	,
方式	,

香肠——香肠用普通方法烹制时的一个令人不快的特点：

[ɪz] [ðæt] [ðə; ði] ['spætəriŋ] [fæt] ['kʌvərz] [ðə; ði][reɪndʒ] , [ænd; ənd][ðə; ði] [ə'sendɪŋ] [smoʊk] [pə'veɪdz]

is	that	the	spattering	fat	covers	the	range	,	and	the	ascending	smoke	pervades
是	那	这	飞溅	胖的	封面	这	范围	,	和	这	上升	抽烟	普遍存在

[ðə; ði] [hoʊl] [haʊs] .

the	whole	house	.
这	所有的	房子	.

溅出的油脂覆盖了整个炉灶，升腾的烟雾弥漫了整个房子。

[ðɪs] [meɪ] [biː; bi] [əˈvɔɪdɪd] [baɪ] [ˈpʊtɪŋ] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] [ˈbeɪkɪŋ] - [pæn][ænd; ənd] [ˈkʊkɪŋ] [ðem; ðəm]

This	may	be	avoided	by	putting	them	in	a	baking	-	pan	and	cooking	them
这	可能	是	避免	经过	推杆	他们	在	一个	烘烤	-	平底锅	和	烹饪	他们

[ɪn][ðə; ði][ˈʌv(ə)n] .

in	the	oven	.
在	这	烤箱	.

可以将它们放入烤盘中，用烤箱烘烤来避免这种情况。

[ten] [ˈmɪnɪts] [ɪz] [səˈfɪʃ(ə)nt] [tuː; tə] [kʊk] [ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] [ˈkʌntri] [ˈsɒsɪdʒɪz] , [prəˈvaɪdɪd][ðə; ði]

Ten	minutes	is	sufficient	to	cook	a	pound	of	country	sausages	,	provided	the
十	分钟	是	充足的	到	厨师	一个	磅	的	国家	香肠	,	假如	这

[ˈʌv(ə)n][biː; bi][kwaɪt][hɑːt] .

oven	be	quite	hot	.
烤箱	是	相当	热的	.

只要烤箱温度足够高，十分钟就足以烤熟一磅乡村香肠。

[ðeɪ] [ɑːr; ər] [ˈeksələnt] [wen] [splɪt][ɪn] [tuː] [ænd; ənd] [brɔɪld] ; [sɜːrv] [hɑːt][ɔːr][koʊld][ˈæp(ə)l] [sɔːs]

They	are	excellent	when	split	in	two	and	broiled	;	serve	hot	or	cold	apple	sauce
他们	是	出色的	什么时候	分裂	在	二	和	烤制	;	服务	热的	或者	寒冷的	苹果	酱

[wɪð; wɪθ][ðem; ðəm] .

with	them	.
和	他们	.

将它们对半切开烤制，味道极佳；可搭配热苹果酱或冷苹果酱食用。

[ˈæp(ə)l] [ˈfrɪtərz] [ˈɔːlsoʊ][ɑːr; ər][əkˈseptəb(ə)l][wɪð; wɪθ] [ˈsɒsɪdʒɪz] .

Apple	fritters	also	are	acceptable	with	sausages	.
苹果	油炸饼	还	是	可接受	和	香肠	.

苹果油条配香肠也很合适。

[smelts] , [brɔɪld] . — [kliːn] [ˈθɜːrəli] [sɪks] [ˈmiːdiəm] - [saɪzd] [smelts] ; [splɪt][ðem; ðəm] [daʊn] [ðə; ði]

Smelts	,	Broiled	.	—	Clean	thoroughly	six	medium	-	sized	smelts	;	split	them	down	the
胡瓜鱼	,	烤制	.	—	干净的	彻底	六	中等的	-	尺寸	胡瓜鱼	;	分裂	他们	向下	这

[bæk] ; [rʌb] [ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l][ɔɪl][ˈoʊvər][ðem; ðəm] ;

back	;	rub	a	little	oil	over	them	;
后退	;	擦	一个	小的	油	超过	他们	;

烤胡瓜鱼——将六条中等大小的胡瓜鱼彻底清洗干净；从背部剖开；在鱼身上抹一点油；

[pleɪs] [ðem; ðəm][ɑːn][ə; eɪ] [ˈdʌb(ə)l] [ˈbrɔɪlər] , [ænd; ənd] [brɔɪl] .

place	them	on	a	double	broiler	,	and	broil	.
地方	他们	在	一个	双倍的	肉鸡	,	和	烤	.

将它们放在双层烤架上烤制。

[wen] [dʌn] , [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [sɔːs] [tɑːrˈtɑːr] ([wɪtʃ] [siː]) .

When	done	,	serve	with	sauce	tartare	(	which	see	)	.
什么时候	完毕	,	服务	和	酱	鞑靼牛肉	(	哪个	看	)	.

完成后，佐以塔塔酱（详见图）食用。

[smelts] , [fraɪd] . — [ˈθɜːrəli] [kliːn] [ðə; ði] [smelts] , [ˈliːvɪŋ] [ðə; ði] [ˈhedz] [ɑːn] ; [dɪp][ðem; ðəm][ɪn]

Smelts	,	Fried	.	—	Thoroughly	clean	the	smelts	,	leaving	the	heads	on	;	dip	them	in
胡瓜鱼	,	油煎	.	—	彻底	干净的	这	胡瓜鱼	,	离开	这	头部	在	;	蘸	他们	在

[ˈbiːtn] [eg] ;

beaten	egg	;
被打败	蛋	;

炸胡瓜鱼——将胡瓜鱼彻底清洗干净，保留鱼头；蘸上打散的鸡蛋液；

[roʊl][ðem; ðəm][ɪn] [faɪn] [ˈkrækər] [dʌst] , [ænd; ənd][fraɪ][ɪn] [ˈveri] [hɑːt][fæt] ; [ˈgɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] [ˈpɑːrsli]

roll	them	in	fine	cracker	dust	,	and	fry	in	very	hot	fat	;	garnish	with	parsley
卷	他们	在	美好的	饼干	灰尘	,	和	炒	在	非常	热的	胖的	;	装饰	和	香菜

[ænd; ənd] [ˈlɛmənz] ,

and	lemons	,
和	柠檬	,

将它们裹上一层细饼干屑，然后在滚烫的油中炸至金黄；用欧芹和柠檬装饰即可。

['kwɔːrtərd] , [ænd; ənd] [send] [tuː; tə] ['teɪbl] [wɪð; wɪθ] [sɔːs] [tɑːr'tɑːr] ([wɪtʃ] [siː]) .

quartered	,	and	send	to	table	with	sauce	tartare	(	which	see	)	.
四分	,	和	发送	到	桌子	和	酱	鞑靼牛肉	(	哪个	看	)	.

切成四块，配上鞑靼酱（见下文）上桌。

[skwɑːbz] [ɑːr; ər] ['veri] [naɪs] [brɔɪld] , [bʌt; bət] [ɑːr; ər] [æt; ət] [ðer; ðər] [best] [sɜːrvd] [æz; əz] ['fɑːloʊz] ;

Squabs	are	very	nice	broiled	,	but	are	at	their	best	served	as	follows	;
乳鸽	是	非常	好的	烤制	,	但	是	在	他们的	最好的	服务	作为	跟随	;

烤乳鸽味道很好，但以下做法最为美味：

— [sɪ'lekt] [ə; eɪ] [per] [ʌv; əv] [plʌmp] [bɜːrdz] ; [kliːn] [ðem; ðəm] , [kʌt] [ɔːf] [ðə; ðɪ] [legz] ,

—	Select	a	pair	of	plump	birds	;	clean	them	,	cut	off	the	legs	,
—	选择	一个	一对	的	丰满	鸟类	;	干净的	他们	,	切	离开	这	腿	,

—挑选一对肥美的鸟；将它们清洗干净，切掉腿，

[ænd; ənd] [rɪ'muːv] [ðə; ðɪ] ['hedz] [wɪ'ðaʊt] ['breɪkɪŋ] [ɔːr] ['terɪŋ]

and	remove	the	heads	without	breaking	or	tearing
和	消除	这	头部	没有	打破	或者	撕裂

取下头部时不要弄破或撕裂。

[ðə; ðɪ] [nek] [skɪn] ; [ɪn'sɜːrt] [ðə; ðɪ] ['fɔːrfɪŋgər] [ɪn] [ˌaɪ 'tiː] ,

the	neck	skin	;	insert	the	forefinger	in	it	,
这	脖子	皮肤	;	插入	这	食指	在	它	,

颈部皮肤；将食指插入其中，

[ænd; ənd] ['seprət] [ðə; ðɪ] [skɪn] ['oʊvər] [ðə; ðɪ] [brest] [frʌm; frəm] [ðə; ðɪ] [fleʃ] ; [fɪl] [ðɪs] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ]

and	separate	the	skin	over	the	breast	from	the	flesh	;	fill	this	with	a
和	分离	这	皮肤	超过	这	胸部	从	这	肉	;	充满	这	和	一个

['naɪsli] - ['siːznd] [bred] ['stʌfɪŋ] ,

nicely	-	seasoned	bread	stuffing	,
很好	-	经验丰富的	面包	馅	,

将鸡胸上的皮与肉分离；在皮和肉之间填入调味恰到好处的面包馅料。

[ænd; ənd] ['fæsn] [ðə; ðɪ] [luːs] [end] [ʌv; əv] [ðə; ðɪ] [nek] [tuː; tə] [ðə; ðɪ] [bæk] .

and	fasten	the	loose	end	of	the	neck	to	the	back	.
和	系	这	松动的	结尾	的	这	脖子	到	这	后退	.

将领口的松散端系在背部。

[pleɪs] [ə; eɪ] [θɪn] [waɪd] [slaɪs] [ʌv; əv] ['beɪkən] ['oʊvər] [ðə; ðɪ] [brest] , [ænd; ənd] ['fæsn] [ðə; ðɪ] ['ɛndz] [wɪð; wɪθ]

Place	a	thin	wide	slice	of	bacon	over	the	breast	,	and	fasten	the	ends	with
地方	一个	薄的	宽的	片	的	熏肉	超过	这	胸部	,	和	系	这	结束	和

['wʊd(ə)n] ['tuːθˌpɪks] ;

wooden	toothpicks	;
木制的	牙签	;

将一片薄而宽的培根片放在鸡胸肉上，用木制牙签固定两端；

[pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [pæn] ; [dredʒ] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['flaʊər] , [ænd; ənd] [beɪk] [tuː; tə] [ə; eɪ] ['delɪkət]

put	them	in	a	pan	;	dredge	with	a	little	flour	,	and	bake	to	a	delicate
放	他们	在	一个	平底锅	;	疏通	和	一个	小的	面粉	,	和	烤	到	一个	精美的

[braʊn] ;

brown	;
棕色的	;

将它们放入平底锅中；裹上少许面粉，烤至金黄色；

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [freʃ] [griːn] ['piːz] .

serve	with	fresh	green	peas	.
服务	和	新鲜的	绿色的	豌豆	.

配上新鲜青豆即可。

[sprɪŋ] ['tʃɪkɪn] [meɪ] [biː; bi] ['triːtɪd] [ɪn] [ðə; ðɪ] [seɪm] [weɪ] .

Spring	chicken	may	be	treated	in	the	same	way	.
春天	鸡	可能	是	治疗	在	这	相同的	方式	.

幼鸡也可以用同样的方式对待。

[steɪk] , ['tendərlɔɪn] ; [sɔːs] [beɪər'neɪz] . — [kʌt] [ə; eɪ] [θɪk] [steɪk] [ɔːf] [ðə; ði] [lɑːrdʒ] [end] [ʌv; əv] [ə; eɪ]

Steak	,	Tenderloin	;	Sauce	Bearnaise	.	—	Cut	a	thick	steak	off	the	large	end	of	a
牛排	,	里脊肉	;	酱	贝亚恩斯	.	—	切	一个	厚的	牛排	离开	这	大的	结尾	的	一个

[biːf] ['tendərlɔɪn] ;

beef	tenderloin	;
牛肉	里脊肉	;

牛排，牛里脊；贝亚恩酱。—从牛里脊肉的大端切下一块厚牛排；

['flæt(ə)n] [ˌaɪ 'tiː] [aʊt] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ; [rʌb] ['ɑːlɪv] - [ɔɪl] [ɔːr] ['bʌtər] ['oʊvər] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [brɔɪl] ['oʊvər] [ə; eɪ]

flatten	it	out	a	little	;	rub	olive	-	oil	or	butter	over	it	,	and	broil	over	a
压平	它	出去	一个	小的	;	擦	橄榄	-	油	或者	黄油	超过	它	,	和	烤	超过	一个

['tʃɑːrkoʊl] ['faɪər] ;

charcoal	fire	;
木炭	火	;

稍微压扁一些；涂上橄榄油或黄油，放在木炭火上烤；

[pleɪs] [ˌaɪ 'tiː] [ɑːn] [ə; eɪ] [hɑːt] [dɪʃ] , [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['pepər] [ænd; ənd] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ]

place	it	on	a	hot	dish	,	add	a	little	pepper	and	salt	,	and	serve	with
地方	它	在	一个	热的	盘子	,	添加	一个	小的	胡椒	和	盐	,	和	服务	和

[sɔːs] [beɪər'neɪz] .

sauce	Bearnaise	.
酱	贝亚恩斯	.

将其放在热盘中，撒上少许胡椒粉和盐，佐以贝亚恩酱即可食用。

[sɔːs] [beɪər'neɪz] . — [rɪ'duːs] [ə; eɪ] ['gælən] [ʌv; əv] [strɔːŋ] , [klɪr] [suːp] [tuː; tə] [ə; eɪ] [kwɔːrt] [baɪ]

Sauce	Bearnaise	.	—	Reduce	a	gallon	of	strong	,	clear	soup	to	a	quart	by
酱	贝亚恩斯	.	—	减少	一个	加仑	的	强的	,	清除	汤	到	一个	夸脱	经过

['kɑːnstənt] ['bɔɪlɪŋ] .

constant	boiling	.
持续的	沸腾	.

贝亚恩酱——将一加仑浓稠清汤通过不断煮沸浓缩成一夸脱。

[biːt] [ʌp] [ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv] [fɔːr] [egz] ; [pɔːr] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['bʌtərd] ['sɔːspæn] ,

Beat	up	the	yolks	of	four	eggs	;	pour	them	into	a	buttered	saucepan	,
打	向上	这	蛋黄	的	四	鸡蛋	;	倒	他们	进入	一个	涂黄油的	平底锅	,

将四个鸡蛋的蛋黄打散；倒入抹了黄油的平底锅中，

[ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] ['grædʒuəli] — [hwiskɪŋ] [ɔːl] [ðə; ði] [taɪm] — [ðə; ði] [rɪ'djʊst] [suːp] , [ə; eɪ]

and	add	gradually	—	whisking	all	the	time	—	the	reduced	soup	,	a
和	添加	逐步地	—	搅拌	全部	这	时间	—	这	减少	汤	,	一个

['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [strɔːŋ] ['gɑːrlɪk] ['vɪnɪgər] ([ɔːr] ,

tablespoonful	of	strong	garlic	vinegar	(	or	,
一汤匙	的	强的	蒜	醋	(	或者	,

然后一边搅拌一边逐渐加入浓缩的汤汁，以及一汤匙浓蒜醋（或者，

[ɪf] [prɪ'fɜːrd] , [pleɪn] ['vɪnɪgər] , [ænd; ənd] [ðə; ði] [ɪk'sprest] [dʒuːs] [ʌv; əv] ['gɑːrlɪk] [ɔːr] [ʃə'lɔts]) ,

if	preferred	,	plain	vinegar	,	and	the	expressed	juice	of	garlic	or	shallots	)	,
如果	首选	,	清楚的	醋	,	和	这	表达	汁	的	蒜	或者	小葱	)	,

['pepər] ,

pepper	,
胡椒	,

如果喜欢，也可以用普通的醋，以及蒜或葱的汁液），胡椒粉，

[sɔːlt] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['lemən] [dʒuːs] .

salt	,	and	a	little	lemon	juice	.
盐	,	和	一个	小的	柠檬	汁	.

加盐和少许柠檬汁。

[stɜːr] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['wʊd(ə)n] [spuːn] .

Stir	with	a	wooden	spoon	.
搅拌	和	一个	木制的	勺子	.

用木勺搅拌。

[ker] [mʌst; məst][biː; bi] ['eksəd] [nɑːt][tuː; tə][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [suːp] [waɪl] [hɑːt][tuː; tə][ðə; ði] [egz] ,

Care	must	be	exercised	not	to	add	the	soup	while	hot	to	the	eggs	,
关心	必须	是	锻炼	不是	到	添加	这	汤	尽管	热的	到	这	鸡蛋	,

务必注意不要将热汤倒入鸡蛋中。

[ɔːr][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] ['kɜːrd(ə)l] , [ænd; ənd] [jet] [duː][nɑːt][ˌeɪ diː 'diː][ˌaɪ 'tiː][koʊld] .

or	it	will	curdle	,	and	yet	do	not	add	it	cold	.
或者	它	将要	凝固	,	和	然而	做	不是	添加	它	寒冷的	.

否则它会凝结，但不要冷着加进去。

[steɪk] , ['sɜːrlɔɪn] ; [sɔːs] [ˌbɔɹdə'leɪz] . — [sɪ'lekt] [ə; eɪ] [steɪk] [kʌt] [frʌm; frəm][ðə; ði] [best] [pɑːrt][ʌv; əv]

Steak	,	Sirloin	;	Sauce	Bordelaise	.	—	Select	a	steak	cut	from	the	best	part	of
牛排	,	西冷牛排	;	酱	波尔多	.	—	选择	一个	牛排	切	从	这	最好的	部分	的

[ðə; ði]['sɜːrlɔɪn] ;

the	sirloin	;
这	西冷牛排	;

牛排，西冷；波尔多酱汁。—选用西冷牛排中最好的部分；

[trɪm] [ˌaɪ 'tiː] ['niːtli] ; [rʌb] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l][ɔɪl]['oʊvər][ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [brɔɪl] ['oʊvər][ə; eɪ] ['tʃɑːrkoʊl] ['faɪər] ;

trim	it	neatly	;	rub	a	little	oil	over	it	,	and	broil	over	a	charcoal	fire	;
修剪	它	整齐地	;	擦	一个	小的	油	超过	它	,	和	烤	超过	一个	木炭	火	;

将肉修剪整齐；抹上少许油，放在炭火上烤；

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] [sɔːs] :

serve	with	the	following	sauce	:
服务	和	这	下列的	酱	:

佐以以下酱汁：

[sɔːs] [ˌbɔɹdə'leɪz] [ɪz] ['iːzɪɪst] [meɪd] [æz; əz] ['fɑːloʊz] : [tʃɑːp] [ʌp][wʌn] ['miːdiəm] ['ʌnjən] , [ɔːr] ,

Sauce	Bordelaise	is	easiest	made	as	follows	:	Chop	up	one	medium	onion	,	or	,
酱	波尔多	是	最容易	制成	作为	跟随	:	劈	向上	一	中等的	洋葱	,	或者	,

波尔多酱汁最简单的做法如下：将一个中等大小的洋葱切碎，或者，

['betər] [stɪl] , [tuː] [ʃə'lɔts] ; [fraɪ][ðem; ðəm][ɪn] ['bʌtər] [ʌn'tɪl] [braʊn] ;

better	still	,	two	shallots	;	fry	them	in	butter	until	brown	;
更好的	仍然	,	二	小葱	;	炒	他们	在	黄油	直到	棕色的	;

最好用两个小洋葱；用黄油煎至棕色；

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] [strɔːŋ] [klɪr] [suːp] [ɔːr] [biːf] ['greɪvi] ,

add	a	pint	of	strong	clear	soup	or	beef	gravy	,
添加	一个	品脱	的	强的	清除	汤	或者	牛肉	肉汁	,

加入一品脱浓稠的清汤或牛肉肉汁，

[hæf][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv]['klærət][ɔːr] [waɪt] [waɪn] , [sɔːlt] , ['pepər] , [ænd; ənd][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv]

half	a	pint	of	claret	or	white	wine	,	salt	,	pepper	,	and	a	teaspoonful	of
一半	一个	品脱	的	红酒	或者	白色的	葡萄酒	,	盐	,	胡椒	,	和	一个	一茶匙	的

[tʃɑːpt] ['pɑːrsli] ;

chopped	parsley	;
切碎	香菜	;

半品脱红葡萄酒或白葡萄酒，盐，胡椒粉，以及一茶匙切碎的欧芹；

['sɪmər] , [ænd; ənd] [ɪf] [nɑːt][kwaɪt] [θɪk] [ɪ'nʌf] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [braʊn] ['flaʊər] .

simmer	,	and	if	not	quite	thick	enough	add	a	little	browned	flour	.
煨	,	和	如果	不是	相当	厚的	足够的	添加	一个	小的	棕色	面粉	.

小火慢炖，如果不够浓稠，可以加入少许炒过的面粉。

[tə'meɪtoʊ] [sɔːs] . — ['oʊpən][ə; eɪ][kæn; kən][ʌv; əv]['bɔːldwɪn][tə'meɪtoʊz] , [wɪtʃ] [kən'teɪn][bʌt; bət]['lɪt(ə)l]

Tomato	Sauce	.	—	Open	a	can	of	Baldwin	tomatoes	,	which	contain	but	little
番茄	酱	.	—	打开	一个	能	的	鲍德温	西红柿	,	哪个	包含	但	小的

['lɪkwɪd] ;

liquid	;
液体	;

番茄酱——打开一罐鲍德温番茄，这种番茄几乎不含液体；

['sɪmər] [ðem; ðəm]['dʒentli][fɔːr; fər] [θriː] ['kwɔːrtərz][ʌv; əv][æn; ən]['aʊər] ; ['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ][sɔːlt] ,

simmer	**them**	**gently**	**for**	**three**	**quarters**	**of**	**an**	**hour**	**;**	**season**	**with**	**salt**	**,**
煨	他们	轻轻地	为了	三	四分之一	的	一个	小时	;	季节	和	盐	,

[kaɪ'en] ,

cayenne	**,**
辣椒	,

用小火慢炖四十五分钟；用盐、辣椒粉调味。

[ə; eɪ][kloʊv][ʌv; əv]['gɑːrlɪk] , [bruːzd] , [ænd; ənd]['veri]['lɪt(ə)l][meɪs] .

a	**clove**	**of**	**garlic**	**,**	**bruised**	**,**	**and**	**very**	**little**	**mace**	**.**
一个	丁香	的	蒜	,	瘀伤	,	和	非常	小的	锤	.

一瓣蒜，略微压碎，还有少量肉豆蔻皮。

[pres] [ðem; ðəm] [θruː] [ə; eɪ][faɪn] [sɪv] ; [pʊt][ðə; ði][pʌlp][ɪn][ə; eɪ] [kliːn] , [hɑːt]['stjuːpæn] ,

Press	**them**	**through**	**a**	**fine**	**sieve**	**;**	**put**	**the**	**pulp**	**in**	**a**	**clean**	**,**	**hot**	**stewpan**	**,**
按	他们	通过	一个	美好的	筛	;	放	这	纸浆	在	一个	干净的	,	热的	炖锅	,

将它们过细筛压碎；将果肉放入干净的热炖锅中，

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['bʌtər] ; [stɜːr][tuː; tə] [prɪ'vent] ['bɜːrnɪŋ] , [ænd; ənd] , [wen] [kwaɪt] [θɪk] , [sɜːrv] .

with	**a**	**little**	**butter**	**;**	**stir**	**to**	**prevent**	**burning**	**,**	**and**	**,**	**when**	**quite**	**thick**	**,**	**serve**	**.**
和	一个	小的	黄油	;	搅拌	到	防止	燃烧	,	和	,	什么时候	相当	厚的	,	服务	.

加入少许黄油；搅拌以防烧焦，待其变得浓稠后即可食用。

[ə; eɪ][moʊst] ['eksələnt] [tə'meɪtoʊ] [sɔːs] [ɪz] [meɪd] [ʌv; əv][ə; eɪ] ['brɪliənt] [red] ['ketʃəp] ,

A	**most**	**excellent**	**tomato**	**sauce**	**is**	**made**	**of**	**a**	**brilliant**	**red**	**ketchup**	**,**
一个	最多	出色的	番茄	酱	是	制成	的	一个	杰出的	红色的	番茄酱	,

最上等的番茄酱是用鲜亮的红色番茄沙司制成的。

[noʊn] [tuː; tə] ['diːlɚz] ['ʌndər][ðə; ði] [neɪm] [ʌv; əv] " [ˌkɑːnə'sɜːr] ['ketʃəp] .

known	**to**	**dealers**	**under**	**the**	**name**	**of**	**"**	**Connoisseur**	**Ketchup**	**.**
已知	到	经销商	在下面	这	姓名	的	"	行家	番茄酱	.

经销商们称之为"鉴赏家番茄酱"。

" [teɪk] [hæf][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv][ˌaɪ 'tiː] ; [hiːt] [ˌaɪ 'tiː]['dʒentli] ;

"	**Take**	**half**	**a**	**pint**	**of**	**it**	**;**	**heat**	**it**	**gently**	**;**
"	拿	一半	一个	品脱	的	它	;	热	它	轻轻地	;

取半品脱，轻轻加热；

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [gɪl] [ʌv; əv] [rɪtʃ] [suːp] - [stɑːk] [ænd; ənd][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['flaʊər] [dɪ'zɑːlvd] [ɪn]

add	**a**	**gill**	**of**	**rich**	**soup**	**-**	**stock**	**and**	**a**	**teaspoonful**	**of**	**flour**	**dissolved**	**in**
添加	一个	鳃	的	富有的	汤	-	库存	和	一个	一茶匙	的	面粉	溶解	在

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l][koʊld]['wɔːtər] ;

a	**little**	**cold**	**water**	**;**
一个	小的	寒冷的	水	;

加入一吉尔浓汤和一茶匙溶于少量冷水的面粉；

['sɪmər] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː] ['θɪkənz] , [ænd; ənd] [sɜːrv] .

simmer	**until**	**it**	**thickens**	**,**	**and**	**serve**	**.**
煨	直到	它	增厚	,	和	服务	.

小火慢炖至浓稠即可食用。

['ɔːrd(ə)neri] ['ketʃəp] [duː][nɑːt][hæv; həv][ðə; ði]['prɑːpər]['kʌlər] , [ænd; ənd][ɑːr; ər] ['laɪkli] [tuː; tə]['saʊər]

Ordinary	**ketchups**	**do**	**not**	**have**	**the**	**proper**	**color**	**,**	**and**	**are**	**likely**	**to**	**sour**
普通的	番茄酱	做	不是	有	这	恰当的	颜色	,	和	是	可能	到	酸的

[wen] ['hiːtɪd] .

when	**heated**	**.**
什么时候	加热	.

普通番茄酱颜色不对，而且加热后容易变酸。

[traɪp] [wɪð; wɪθ] ['ɔɪstər] . — [traɪp] , [wen] ['prɑ:pərli] [prɪ'perd] [baɪ][ə; eɪ]['sɪmp(ə)l] ['prɑ:ses] , [ɪz] ['veri]
Tripe **with** **Oysters** **.** **—** **Tripe** **,** **when** **properly** **prepared** **by** **a** **simple** **process** **,** **is** **very**
肚 和 牡蛎 . — 肚 , 什么时候 适当地 准备 经过 一个 简单的 过程 , 是 非常
[nu'trɪʃəs] [ænd; ənd] ['i:zəli] [dai'dʒestid] .
nutritious **and** **easily** **digested** **.**
营养丰富的 和 容易地 消化 .

牡蛎炖牛肚——牛肚如果用简单的方法正确烹制，营养丰富且易于消化。

[kʌt] [ʌp] [hæf][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] [wel] - [wɑ:ʃt] [traɪp] ;
Cut **up** **half** **a** **pound** **of** **well** **-** **washed** **tripe** **;**
切 向上 一半 一个 磅 的 出色地 - 洗过 肚 ;

将半磅洗净的牛肚切碎；

['sɪmər] [fɔ:r; fər] [θri:] ['kwɔ:rtərz][ʌv; əv][æn; ən]['aʊər][ɪn]['wɔ:tər] ['slaɪtli] ['sɔ:ltɪd] ; [teɪk] [aʊt][ðə; ði][traɪp]
simmer **for** **three** **quarters** **of** **an** **hour** **in** **water** **slightly** **salted** **;** **take** **out** **the** **tripe**
煨 为了 三 四分之一 的 一个 小时 在 水 轻微地 咸的 ; 拿 出去 这 肚
;
;
;

在加了少许盐的水中慢炖四十五分钟；取出牛肚；

[ˌeɪ di: 'di:][tu:; tə][ðə; ði] [brɔ:θ] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['bʌtər] [roʊld] [ɪn]['flaʊər] , [sɔ:lt] , [ænd; ənd] ['pepər] ;
add **to** **the** **broth** **a** **little** **butter** **rolled** **in** **flour** **,** **salt** **,** **and** **pepper** **;**
添加 到 这 肉汤 一个 小的 黄油 滚动 在 面粉 , 盐 , 和 胡椒 ;

在肉汤中加入少许裹上面粉的黄油、盐和胡椒粉；

[ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [mɔ:r] ['flaʊər] [ɪf] [nɑ:t] [θɪk] [ɪ'nʌf] .
add **a** **little** **more** **flour** **if** **not** **thick** **enough** **.**
添加 一个 小的 更多的 面粉 如果 不是 厚的 足够的 .

如果不够稠，可以再加一点面粉。

[rɪ'tɜ:rn] [ðə; ði] [traɪp] [ænd; ənd][ə; eɪ]['dʌz(ə)n] ['ɔɪstər] ; ['sɪmər] [fɔ:r; fər][ə; eɪ] [fju:] ['mɪnɪts] [lɔ:ŋgər] ,
Return **the** **tripe** **and** **a** **dozen** **oysters** **;** **simmer** **for** **a** **few** **minutes** **longer** **,**
返回 这 肚 和 一个 打 牡蛎 ; 煨 为了 一个 很少 分钟 更长 ,
[ænd; ənd] [sɜ:rv] .
and **serve** **.**
和 服务 .

将牛肚和一打牡蛎放回锅中；再炖几分钟，即可上桌。

[traɪp] [laɪə'neɪz] . — [kʌt] [ʌp] [hæf][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv][koʊld] [bɔɪld] [traɪp] ['ɪntu:] [ni:t] [skwer] .
Tripe **Lyonnaise** **.** **—** **Cut** **up** **half** **a** **pound** **of** **cold** **boiled** **tripe** **into** **neat** **squares** **.**
肚 里昂 . — 切 向上 一半 一个 磅 的 寒冷的 煮沸 肚 进入 整洁的 正方形 .

里昂式牛肚——将半磅冷煮牛肚切成整齐的方块。

[pʊt] [tu:] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd][ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [tʃɑ:pt] ['ʌnjən][ɪn][ə; eɪ][pæn] ,
Put **two** **ounces** **of** **butter** **and** **a** **tablespoonful** **of** **chopped** **onion** **in** **a** **pan** **,**
放 二 盎司 的 黄油 和 一个 一汤匙 的 切碎 洋葱 在 一个 平底锅 ,

在平底锅里放入两盎司黄油和一汤匙切碎的洋葱，

[ænd; ənd][fraɪ][tu:; tə][ə; eɪ] ['delɪkət] [braʊn] ; [ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði][traɪp] , [ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [tʃɑ:pt]
and **fry** **to** **a** **delicate** **brown** **;** **add** **the** **tripe** **,** **a** **teaspoonful** **of** **chopped**
和 炒 到 一个 精美的 棕色的 ; 添加 这 肚 , 一个 一茶匙 的 切碎
['pɑ:rsli] ,
parsley **,**
香菜 ,

煎至金黄色；加入牛肚和一茶匙切碎的欧芹，

[wʌn][ʌv; əv] [strɔ:ŋ] ['vɪnɪgər] , [sɔ:lt] , [ænd; ənd] [kaɪ'en] ; [stɜ:r][ðə; ði][pæn][tu:; tə] [prɪ'vent] ['bɜ:rnɪŋ] .
one **of** **strong** **vinegar** **,** **salt** **,** **and** **cayenne** **;** **stir** **the** **pan** **to** **prevent** **burning** **.**
一 的 强的 醋 , 盐 , 和 辣椒 ; 搅拌 这 平底锅 到 防止 燃烧 .

其中一种做法是将浓醋、盐和辣椒粉混合；搅拌锅以防烧焦。

[wen] [dʌn] , ['kʌvər][ðə; ði]['bɑːtəm][ʌv; əv][ə; eɪ][hɑːt] [dɪʃ] [wɪð; wɪθ][tə'meɪtoʊ] [sɔːs] ,

When	done	,	cover	the	bottom	of	a	hot	dish	with	tomato	sauce	,
什么时候	完毕	,	覆盖	这	底部	的	一个	热的	盘子	和	番茄	酱	,

完成后，在热盘底部涂上一层番茄酱。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['kɑːntents][ʌv; əv][ðə; ði][pæn][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [sɜːrv] .

add	the	contents	of	the	pan	to	it	,	and	serve	.
添加	这	内容	的	这	平底锅	到	它	,	和	服务	.

将锅里的东西倒入其中，即可食用。

[viːl] ['kʌtlət] , [sɔːs] ['rɑːbərt] . — [sɪ'lekt] [tuː] ['miːdiəm] - [saɪzd] [viːl] [steɪks] , [ɔːr][kʌt][wʌn][lɑːrdʒ][wʌn]

Veal	Cutlet	,	Sauce	Robert	.	—	Select	two	medium	-	sized	veal	steaks	,	or	cut	one	large	one
小牛肉	肉排	,	酱	罗伯特	.	—	选择	二	中等的	-	尺寸	小牛肉	牛排	,	或者	切	一	大的	一

[ɪn] [tuː] ;

in	two	;
在	二	;

小牛肉排，罗伯特酱汁——选择两块中等大小的小牛肉排，或者将一块大的切成两块；

[dɪp][ɪn] ['biːtn] [eg] ; [roʊl][ɪn] [bred] [krʌmz] ,

dip	in	beaten	egg	;	roll	in	bread	crumbs	,
蘸	在	被打败	蛋	;	卷	在	面包	面包屑	,

蘸上打散的鸡蛋液；裹上面包屑，

[ænd; ənd][fraɪ]['veri] [wel] [dʌn] [ɪn][ðə; ði] [hɑːtɪst] [ʌv; əv][hɑːt][fæt] ; [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [sɔːs] ['rɑːbərt] ,

and	fry	very	well	done	in	the	hottest	of	hot	fat	;	serve	with	sauce	Robert	,
和	炒	非常	出色地	完毕	在	这	最热门	的	热的	胖的	;	服务	和	酱	罗伯特	,

用滚烫的油煎至全熟；佐以罗伯特酱汁食用。

[meɪd] [æz; əz] ['fɑːloʊz] ; — [fraɪ][ə; eɪ][smɔːl] ['ʌnjən] [braʊn] ;

made	as	follows	;	—	Fry	a	small	onion	brown	;
制成	作为	跟随	;	—	炒	一个	小的	洋葱	棕色的	;

制作方法如下：——将小洋葱炸至棕色；

[ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ] [gɪl] [iːtʃ] [ʌv; əv] [klɪr] [suːp] [ænd; ənd] [waɪt] [waɪn] ; ['sɪmər] [ʌn'tɪl]

add	to	it	a	gill	each	of	clear	soup	and	white	wine	;	simmer	until
添加	到	它	一个	鳃	每个	的	清除	汤	和	白色的	葡萄酒	;	煨	直到

加入一吉尔清汤和一吉尔白葡萄酒；小火慢炖至

[braʊn] ; [streɪn] ; [rɪ'tɜːrn][tuː; tə][ðə; ði][pæn] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['tærəgən]

brown	;	strain	;	return	to	the	pan	,	and	add	a	teaspoonful	of	tarragon
棕色的	;	拉紧	;	返回	到	这	平底锅	,	和	添加	一个	一茶匙	的	龙蒿

['vɪnɪgər] ,

vinegar	,
醋	,

将面糊炒至棕色；沥干水分；倒回锅中，加入一茶匙龙蒿醋。

[hæf][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [braʊn] ['flaʊər] , [ænd; ənd][ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [frentʃ] ['mʌstərd]

half	a	teaspoonful	of	browned	flour	,	and	a	tablespoonful	of	French	mustard
一半	一个	一茶匙	的	棕色	面粉	,	和	一个	一汤匙	的	法语	芥末

.

:

.

半茶匙焦化面粉，以及一汤匙法式芥末酱。

['kʌtlits] [ɔːr] [viːl] [tʃɔps] , [brɔɪld] , [meɪ] ['ɔːlsoʊ][biː; bi] [sɜːrvd] [wɪð; wɪθ] [ðɪs] [sɔːs] .

Cutlets	or	veal	chops	,	broiled	,	may	also	be	served	with	this	sauce	.
肉饼	或者	小牛肉	排骨	,	烤制	,	可能	还	是	服务	和	这	酱	.

烤肉排或小牛肉排也可以搭配这种酱汁食用。

['kʊkəri] [bʊks] .

COOKERY	BOOKS	.
烹饪	图书	.

烹饪书籍。

[baɪ] ['tɔməs] [dʒeɪ] . ['mɜːrri] , ['fɔːrmərli] [prə'feʃən(ə)l] ['keɪtərər][ʌv; əv][ðə; ði]['æstər] [haʊs] , [nuː] [jɔːk]

By	Thomas	J	.	Murrey	,	formerly	professional	caterer	of	the	Astor	House	,	New	York
经过	托马斯	J	.	默里	,	以前	专业的	餐饮服务商	的	这	阿斯托	房子	,	新的	约克

;
;
;

作者：托马斯·默里，曾任纽约阿斯特酒店专业餐饮承办人；

[ˌkɑːntɪ'nent(ə)l][hoʊ'tel] , [ˌfɪlə'delfɪr] ; [ænd; ənd] ['ʌðər] ['liːdɪŋ; 'ledɪŋ][hoʊ'tel] .

Continental	Hotel	,	Philadelphia	;	and	other	leading	hotels	.
大陆	酒店	,	费城	;	和	其他	领导	酒店	.

费城大陆酒店；以及其他一流酒店。

['fɪfti] [suːps] .

FIFTY	SOUPS	.
五十	汤	.

五十种汤。

[kən'teɪnɪŋ] [mʌtʃ] ['væljuəb(ə)l][ˌɪnfər'meɪʃ(ə)n] [kən'sɜːrnɪŋ] [suːps] [ænd; ənd] [suːp] - ['meɪkɪŋ] , [ænd; ənd]

Containing	much	valuable	information	concerning	soups	and	soup	-	making	,	and
包含	很多	有价值的	信息	有关	汤	和	汤	-	制作	,	和

['fɪfti] ['resəpɪz][fɔːr; fər] [suːps] [ʌv; əv][ɔːl][kaɪndz] ,

fifty	recipes	for	soups	of	all	kinds	,
五十	食谱	为了	汤	的	全部	种类	,

本书包含大量关于汤和汤的制作方法的宝贵信息，以及五十种不同种类汤的食谱。

['sɪmp(ə)l][ænd; ənd] [ɪ'læbərət] .

simple	and	elaborate	.
简单的	和	精心制作的	.

简单与复杂。

" [wʌn][ʌv; əv][ðə; ði][moʊst] ['tʃɑːrmɪŋ] ['lɪt(ə)l] [kʊk] [bʊks] ['riːs(ə)ntli] ['pʌblɪʃt] .

"	One	of	the	most	charming	little	cook	books	recently	published	.
"	一	的	这	最多	迷人	小的	厨师	图书	最近	已发布	.

“这是近期出版的最迷人的小型烹饪书之一。”

" — ['krɪstʃən] ['juːniən] .

"	—	Christian	Union	.
"	—	基督教	联盟	.

——基督教联盟。

['fɪfti] ['sælədz] .

FIFTY	SALADS	.
五十	沙拉	.

五十种沙拉。

[kən'teɪnz] ['fɪfti] ['resəpɪz][fɔːr; fər]['sælədz][ænd; ənd] ['sevrəl] [fɔːr; fər]['sæləd] ['dresɪŋz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə]

Contains	fifty	recipes	for	salads	and	several	for	salad	dressings	,	etc
包含	五十	食谱	为了	沙拉	和	一些	为了	沙拉	敷料	,	ETC

. , [æz; əz] [wel] [æz; əz][ri'maːks][ə'pɑːn]['sæləd] - ['meɪkɪŋ] ,

.	,	as	well	as	remarks	upon	salad	-	making	,
.	,	作为	出色地	作为	评论	之上	沙拉	-	制作	,

包含五十种沙拉食谱和几种沙拉酱配方等，以及关于沙拉制作的说明。

['sæləd] [hɜːrb] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

salad	herbs	,	etc	.
沙拉	草药	,	ETC	.

沙拉香草等。

" [ə; eɪ]['præktɪk(ə)l] [ʃef] ,

"	A	practical	chef	,
"	一个	实际的	厨师	,

一位务实的厨师，

['mɪstər] . ['mɜːrri] [brɪŋz] [tuː; tə][hɪz; ɪz]['vɑːljəm][ðə; ði] [ɪk'spɪriəns] [ʌv; əv]['meni] ['jɪrz] [ɪn][ðə; ði]

Mr	.	Murrey	brings	to	his	volume	the	experience	of	many	years	in	the
先生	.	默里	带来	到	他的	体积	这	经验	的	许多	年	在	这

['liːdɪŋ; 'ledɪŋ] ['kitʃinz] [ʌv; əv] [nuː] [jɔːk] ,

leading	kitchens	of	New	York	,
领导	厨房	的	新的	约克	,

默里先生将他在纽约顶级餐厅厨房多年的经验融入到他的著作中。

[ænd; ənd][hɪz; ɪz]['resəpɪz][ɑːr; ər] [ðoʊz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [meɪd] [ðə; ði][ˌrepju'teɪʃ(ə)n][ʌv; əv] ['sevrəl]

and	his	recipes	are	those	which	have	made	the	reputation	of	several
和	他的	食谱	是	那些	哪个	有	制成	这	名声	的	一些

['feɪməs] ['restərənt] .

famous	restaurants	.
著名的	餐厅	.

他的食谱成就了多家著名餐厅的声誉。

" — [də'mestɪk] ['mʌnθli] .

"	—	Domestic	Monthly	.
"	—	国内的	月度	.

“——国内月刊。

['brekfəst] ['deɪntiz] .

BREAKFAST	DAINTIES	.
早餐	精致小点心	.

早餐小点。

[wɪð; wɪθ] ['meni] ['væljuəb(ə)l] [hɪnts] [ænd; ənd][də'rekʃ(ə)nz] [kən'sɜːrnɪŋ] ['brekfəst] ['brɛdz] , [fruːts] ,

With	many	valuable	hints	and	directions	concerning	breakfast	breads	,	fruits	,
和	许多	有价值的	提示	和	方向	有关	早餐	面包	,	水果	,

[be'vəridʒiz][ænd; ənd] ['deɪnti] ['dɪʃɪz] .

beverages	and	dainty	dishes	.
饮料	和	纤巧	菜肴	.

其中包含许多关于早餐面包、水果、饮料和精致菜肴的宝贵建议和指导。

['mɪstər] . - [oʊn] ['resəpɪz] .

Mr	.	Murrey's	own	recipes	.
先生	.	-	自己的	食谱	.

穆雷先生的独家食谱。

[iːtʃ] [wʌn][ʌv; əv][ðə; ði] [ə'bʌv] [ɪz] [ə'træktɪvli] ['prɪntɪd] [ɑːn][faɪn][leɪd]['peɪpər] .

Each	one	of	the	above	is	attractively	printed	on	fine	laid	paper	.
每个	一	的	这	多于	是	吸引人	打印	在	美好的	铺设	纸	.

以上每件作品都精美地印刷在优质纹理纸上。

['kʌvərz] [ɪn] ['kʌlɚz] , [wɪð; wɪθ][ə'rɪdʒən(ə)l] [dɪ'zaɪn] , 16mo . , ['bɔrdz] , - ['siːˌtiː'ɛs] .

Covers	in	colors	,	with	original	design	,	16mo	.	,	boards	,	50	cts	.
封面	在	颜色	,	和	原来的	设计	,	16mo	.	,	板	,	-	cts	.

彩色封面，原创设计，16开本，硬纸板，50 cts。

[klɔːθ] , [dɪ'zaɪn] [ɪn][goʊld][ænd; ənd]['kʌlər] , - ['siːˌtiː'ɛs] .

Cloth	,	design	in	gold	and	color	,	75	cts	.
布	,	设计	在	金子	和	颜色	,	-	cts	.

布料，金色和彩色图案，75克拉。

['væljuəb(ə)l] ['kʊkɪŋ] ['resəpɪz] .

VALUABLE	COOKING	RECIPES	.
有价值的	烹饪	食谱	.

珍贵的烹饪食谱。

[ə; eɪ][lɑːrdʒ] [kə'lekʃ(ə)n] [ʌv; əv][ˌiːkə'nɑːmɪk(ə)l]['resəpɪz] ['pɜːrsənəli] ['testɪd] [baɪ]['mɪstər] . ['mɜːrri] ,

A	large	collection	of	economical	recipes	personally	tested	by	Mr	.	Murrey	,
一个	大的	收藏	的	经济	食谱	亲自	测试	经过	先生	.	默里	,

穆雷先生亲自测试过的大量经济实惠的食谱，

[ˈfɔːmiŋ] [ə; eɪ] [kʊk] [bʊk] [ʌv; əv][ðə; ði][best] [ˈkærəktər] .

forming	a	cook	book	of	the	best	character	.
成型	一个	厨师	书	的	这	最好的	特点	.

创作一本展现最佳风采的食谱。

- [moʊ] . , - [ˈpeɪdʒɪz] , [klɔːθ] , [niːt] [ˈstæmpɪŋ] [ɪn][goʊld][ænd; ənd][ˈkʌlər] , - [ˈsiːˌtiːˈɛs] .

12	mo	.	,	128	pages	,	cloth	,	neat	stamping	in	gold	and	color	,	75	cts	.
-	莫	.	,	-	页面	,	布	,	整洁的	冲压	在	金子	和	颜色	,	-	cts	.

12 个月，128 页，布面精装，烫金和彩色图案清晰，75 美分。

[ˈeni] [ʌv; əv] [ðiːz] [bʊks] [kæn; kən][biː; bi][hæd; həd][ʌv; əv][jʊr; jər] [ˈbʊkselər] ,

Any	of	these	books	can	be	had	of	your	bookseller	,
任何	的	这些	图书	能	是	有	的	你的	书商	,

这些书你都可以从书商那里买到。

[ɔːr] [wɪl] [biː; bi] [sent] [friː] [tuː; tə] [ˈeni] [əˈdres] [æt; ət] [ˈpʌblɪʃərz] - [ɪkˈspens] , [ɑːn] [rɪˈsiːt] [ʌv; əv]

or	will	be	sent	free	to	any	address	at	publishers	'	expense	,	on	receipt	of
或者	将要	是	发送	自由的	到	任何	地址	在	出版商	-	费用	,	在	收据	的

[ˈædvərtaɪzd] [praɪs] .

advertised	price	.
广告	价格	.

或者，在收到广告价格后，出版商将免费寄送到任何地址，费用由出版商承担。

[waɪt] , [stoʊks] , & [ˈælən] ,

WHITE	,	STOKES	,	&	ALLEN	,
白色的	,	斯托克斯	,	&	艾伦	,

怀特、斯托克斯和艾伦

[ˈpʌblɪʃərz] ,

PUBLISHERS	,
出版商	,

出版商，

- [fɪfθ] [ˈævənuː] , [nuː] [jɔːk] [ˈsɪti] .

182	Fifth	Avenue	,	New	York	City	.
-	第五	大街	,	新的	约克	城市	.

纽约市第五大道182号。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神